



Éditorial

Chers amateurs de bière,
Chères amatrices de bière,

Nous espérons que la nouvelle année a bien démarré pour vous et vous souhaitons le meilleur pour 2018. Dans le domaine brassicole, ce début d'année s'annonce aussi riche en événements que la fin de l'année passée. Pas moins de 21 nouveaux sommeliers de la bière ont pu être certifiés. J'en tire une grande satisfaction, car chaque sommière et chaque sommelier formé est un ambassadeur important de la bière suisse. Par leurs connaissances, les sommeliers de la bière contribuent à la diffusion de la diversité de la bière et à faire connaître à la population les multiples facettes de ce noble breuvage et de la culture brassicole.

2018 marquera aussi la deuxième volée de certification en analyse sensorielle de la bière, dans le cadre d'une formation proposée par la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) en collaboration avec l'Association suisse des brasseries (ASB). Si vous souhaitez vous perfectionner dans le domaine de l'analyse sensorielle de la bière, ce cours est fait pour vous !

Je vous souhaite une lecture pétillante !



Christoph Lienert

Christoph Lienert
Sommelier suisse de la bière
Collaborateur scientifique
Association suisse des brasseries



Formation d'une nouvelle volée de nez de la bière en juillet 2018

L'unité d'analyse sensorielle de la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) propose pour la deuxième fois sa formation sanctionnée par un certificat en analyse sensorielle de la bière. Du 2 au 6 juillet 2018, le cours met l'accent sur la capacité de décrire l'analyse sensorielle de la bière en professionnel.

Succès du premier cours en 2017

Cette formation continue d'un type nouveau dans le domaine de la bière a démarré en septembre 2017. Onze participants, dont 2 femmes et 9 hommes, ont suivi le programme technique exigeant et subi avec succès l'examen final comportant un volet théorique et un volet pratique. Les frais émouls titulaires du précieux certificat en analyse sensorielle de la bière ont ensuite intégré le jury du « Swiss Beer Award » en qualité d'experts et ont pu ainsi mettre à profit les connaissances acquises. Ils peuvent du même coup accéder au panel permanent de l'ASB, avec lequel ils suivront des entraînements et des contrôles réguliers dans le cadre d'un programme de monitoring sous l'égide de la ZHAW.

Contenu et public cible

La formation, qui débouche sur le certificat en analyse sensorielle de la bière, est structurée en quatre modules ; elle permet d'acquérir les bases de la physiologie et de la perception sensorielle, de l'analyse organoleptique appliquée à la bière et les méthodes de l'évaluation sensorielle. Elle s'adresse aux professionnels du brassage et aux responsables dans les domaines de la distribution, ainsi que de l'assurance qualité, du développement, du marketing, des achats/ventes et de la restauration. Le cours est ouvert aux amateurs éclairés et aux personnes qui opèrent dans le

monde brassicole en général. La formation est aussi intéressante pour les sommeliers de la bière qui souhaitent approfondir leurs connaissances dans le domaine de l'analyse sensorielle.

Distinction entre sommelier et spécialiste de l'analyse sensorielle de la bière

Le certificat d'analyse sensorielle de la bière est une formation à la dégustation ; autrement dit, le cours se concentre clairement sur la perception sensorielle objective d'un produit et s'attache à former et à entraîner les participants spécifiquement dans ce sens. Le but est de développer les compétences sensorielles des participants et leur aptitude à décrire et à évaluer objectivement une bière. Dans la formation de sommelier de la bière, la description sensorielle d'une bière occupe une place moins importante. Les sommeliers de la bière sont des ambassadeurs dont la mission est d'accroître le niveau de compétence brassicole dans la restauration en Suisse et de promouvoir un service qui allie style et caractère.

Les inscriptions sont ouvertes

La formation en analyse sensorielle de la bière débute le 2 juillet 2018 et s'étale sur 4 jours. Les deux volets de l'examen, l'un théorique et l'autre pratique, sont prévus le 6 juillet. Vous trouverez de plus amples informations concernant les inscriptions sur le site de la ZHAW : www.zhaw.ch/ilgi/bier (en allemand)

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 près de 300 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.

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

ANNONCE : BIERLIEBE



La bière présente de multiples visages ! Pour vous faire découvrir la diversité de la bière suisse, le site bierliebe.ch propose un abonnement. Chaque mois, les abonnés se font livrer à domicile un carton contenant 6 bouteilles de bière (2x 3 qualités différentes). Une occasion d'explorer en mode pratique, ludique et passionnant la diversité du monde du houblon et du malt en Suisse. L'abonnement peut aussi être souscrit pour un ami amateur de bière sous la forme d'un abonnement cadeau. Santé !
Pour en savoir plus :
www.bierliebe.ch (en allemand)



21 nouveaux sommeliers de la bière sont prêts

Le 18 janvier 2018, 21 participants au séminaire intensif « Le sommelier suisse de la bière®. La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière » ont reçu leur certificat bien mérité. Les frais émouls sommeliers de la bière sont désormais parés pour mettre à profit les connaissances acquises autour de la bière et les transmettre aux personnes intéressées.

La 16^e édition du séminaire intensif « Le sommelier suisse de la bière®. La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière », proposé par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des brasseries, est déjà derrière nous. La formation en cours d'emploi a permis aux participants d'apprendre tout ce qui compte sur le thème de la bière. L'examen final, très exigeant, a été passé avec succès par tous les 21 participants.

Pour leur travail final, les candidats doivent composer, pour un restaurant présentant un profil clairement défini, une carte des bières et la présenter lors de l'examen oral. Une batterie de questions très nuancées permet de déterminer si les candidats ont acquis un savoir suffisant autour de la bière. Les candidats doivent également connaître les méthodes de dégustation, les styles de bière et les bases légales réglementant la bière. Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, a félicité les frais émouls ambassadeurs de la bière à l'occasion de la cérémonie de remise des certificats : « Grâce au bagage acquis en qualité de sommelier de la bière suisse, vous avez ce message à faire passer : la bière est un bien culturel de longue tradition qui séduit par sa diversité et qu'il convient de découvrir et de savourer. »

Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, se réjouit du vif succès que rencontrent les formations autour de la bière en Suisse alémanique et en Suisse romande et nouvellement aussi au Tessin. Deux cours sont encore organisés cette année en Suisse alémanique. Les prochains cours au Tessin et en Suisse romande sont prévus pour l'automne. Daniel Borner souligne aussi que la bière est tout sauf vieux jeu : « Grâce à leurs connaissances des différentes sortes de bières, les sommeliers de la bière proposent aux clients de nouvelles expériences sensorielles et les introduisent à la boisson tendance qu'est la bière. Les clients vont demander aussi différents styles de bière au restaurant. »

L'ASB félicite les 21 nouveaux sommeliers de la bière :

Gianluca Bernet (Saint-Gall), Mario Clavadetscher (Schliern b. Köniz), Andy Dahmen (Schaffhouse), Marco Döbeli (Zurich), Amr El Zokom (Zurich), Ghaden Gyalzur (Jona), Andrea Imthurn (Schaffhouse), Adrian Kiener (Winterthur), Philipp Köchli (Jona), Philip Koenig (Arbon), Daniela Lehmann (Saint-Gall), Markus Mani (Thun), Patrik Märchy (Saint-Gall), Silvia Nägeli (Rüti ZH), Jan Pohl (Liebefeld), Pädi Purtschert (Sursee), Roland Schär (Niederlenz), Milena Sutter (Zollbrück), Katja von Ballmoos (Lyssach), Marc Wöhrle (Kreuzlingen), Sandra Zimmermann (Zurich)