



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 5 septembre 2018

21 nouveaux sommeliers de la bière sont prêts

Le 5 septembre 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 18e 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. 21 participants sur un total de 22 ont passé l'examen final exigeant avec succès.

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. Un cours est encore organisé cette année en Suisse alémanique et en [Suisse romande](#). Le prochain cours au [Tessin](#) est prévu pour l'automne 2019. 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. »

Les sommeliers de la bière peuvent désormais transmettre leur savoir dans les restaurants et bars ou lors de dégustations ou autres événements. Le travail en tant qu'ambassadeur de la bière permet de souligner auprès d'un large public la grande diversité des bières. Ainsi, chacune et chacun peut trouver une bière à son goût et adaptée à toutes les situations. Les nouveaux sommeliers de la bière s'engagent pour cela.

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

Michael Diplock (Berne), Denise Furter (Bâle), Renato Gabriel (Saint-Gall), Florian Alex Graber (Wichtrach), Roland Graber (Wichtrach), Corinne Kessler (Winterthour), Urs Koller (Wettingen), Angelika Kuschnik (Adliswil), Sandra Lopar (Amriswil), Emanuele Mezzasalma (Winterthour), Ginette Pernet (Nidau & Frutigen), Jan Rüger (Hofstetten SO), Franco Rutschmann (Niederhasli), Johanna Schär (Berne), Roger Senn (Buchs SG), Colin Smith (Winterthour), Pascal Spring (Lucerne), Nadia Steffen (Thun), Evelyn Tanner (Gossau SG), Angela Vögtli (Lucerne), Reto Zürcher (Menzingen)

10 novembre 2018 : Championnat suisse des sommeliers de la bière

Le prochain championnat suisse des sommeliers de la bière aura lieu le 10 novembre au Bierhübeli à Berne. Le champion suisse sera couronné et dûment fêté après une sélection compétitive. Sont habilités à participer au championnat suisse des sommeliers de la bière les ressortissants suisses ou liechtensteinois qui ont achevé avec succès le cours de sommelier suisse de la bière ou le cours de degré diplôme de l'académie Doemens. Participer vaut la peine ! Le championnat est aussi l'événement qui détermine les sélections pour la participation au championnat du monde des sommeliers de la bière, qui aura lieu en 2019. La Suisse peut envoyer des sommeliers de la bière à ce grand rendez-vous. Ces personnes formeront ainsi l'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.sm.bier-sommelier.ch/fr/

Pour de plus amples informations :

Christoph Lienert
Collaborateur scientifique de l'Association
suisse des brasseries
044 221 26 28
christoph.lienert@getraenke.ch
www.biere.swiss
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Daniel C. Jung, Directeur adjoint
Responsable Formation professionnelle et
prestations
GastroSuisse
044 377 53 07,
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

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 plus 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.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis plus de 125 ans. GastroSuisse est aujourd'hui la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration avec quelque 20 000 établissements membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels. L'hôtellerie-restauration suisse est un moteur économique important et fait partie des principaux employeurs du pays.