

Communiqué de presse du 14 novembre 2020

Giuliano Genoni est champion suisse des sommeliers de la bière

Le Bierhübeli a accueilli aujourd'hui à Berne le championnat suisse des sommeliers de la bière. Dans un concours de haut niveau, 25 sommeliers de la bière se sont disputé la couronne nationale, synonyme de qualification dans l'équipe nationale, qui représentera la Suisse au championnat du monde 2022 à Munich. Giuliano Genoni du Tessin a convoqué avec maestria ses connaissances autour de la bière, emportant la conviction du jury d'experts au terme d'une finale haletante.

Le championnat suisse des sommeliers de la bière, organisé par l'Association suisse des brasseries, a permis aux meilleurs éléments de Suisse de se mesurer. La compétition a débuté par un volet théorique : dans la première épreuve, le savoir brassicole des candidats a été soumis à une exigeante batterie de questions. Le temps de souffler, voilà que s'ouvre ensuite la partie pratique du championnat. Parmi des échantillons de bière, les concurrents devaient reconnaître des arômes typiques de la bière, mais aussi traquer les faux goûts, comme le goût de légumes cuits ou de beurre rance. Les candidats ont ensuite enchaîné avec la troisième épreuve après une brève interruption : confrontés à dix échantillons, les sommeliers de la bière ont dû reconnaître à l'aveugle le style de chacune des bières. Ils ont fait tourner la bière dans le verre, ont soumis le contenu à l'analyse visuelle et olfactive, avant de goûter chaque échantillon.

Les dix meilleurs à l'issue des épreuves préliminaires se sont qualifiés pour les demi-finales, où les attendait l'épreuve reine pour tout sommelier : la présentation d'une bière. Tous les demi-finalistes ont dû présenter une bière qu'ils ont apportée devant le jury. Le jury était composé de Carmen Wyss, sommelière de la bière et experte en communication, Philipp Wach, responsable romand formation professionnelle à GastroSuisse, Philippe Corbat, passionné de bière et grand connaisseur de la scène brassicole suisse, Patrick Thomi, vice-champion du monde, Martin Droeser, champion suisse des sommeliers de la bière 2018 et Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. L'épreuve de la présentation de la bière comprenait notamment le rituel impeccable du service, la dégustation commentée, assortie de précisions concernant les qualités organoleptiques du produit et le style de bière, sans oublier les accords parfaits mets-bière. En demi-finale, les sommeliers de la bière ont croisé le fer dans des confrontations directes par paire, les cinq vainqueurs et le "lucky loser" accédant à la finale.

La finale a aussi pris la forme de la présentation d'une bière : les finalistes ont chacun dû choisir leur favorite dans une sélection de trois bières différentes. Les sommeliers de la bière ont fait le service, dégusté et décrit les qualités de leur échantillon pour emporter la conviction du jury et du public présent dans la salle. L'assistance, constituée d'amoureux de la bière des quatre coins de la Suisse, a soutenu les finalistes à grand renfort d'encouragements. Toutes les présentations furent de haut niveau, ce qui n'a pas facilité la tâche du jury. C'est finalement Giuliano Genoni (Capolago) qui l'a emporté, peu devant Gregor Völkening (Affoltern am Albis) et Lukas Porro (Zürich). Cindy Elsenbast (Lucerne) a suivi à la 4^e place, Claude Preter (Oberengstringen) à la 5^e, Petra Elsenbast (Lucerne) à la 6^e et Melitta Costantino (Sion) à la 7^e. Giuliano Genoni peut désormais se targuer d'être le champion suisse des sommeliers de la bière et, avec les rangs 2 à 7, il représentera la Suisse en 2022 lors du championnat du monde à Munich.

Dixième anniversaire de la formation de sommelier de la bière

Cette année, la formation de sommelier suisse de la bière fête son dixième anniversaire. En 2010, l'Association suisse des brasseries a repris le patronage de la formation de sommelier de la bière de l'Académie de la bière de Doemens. Une première étape visant à développer le savoir-faire brassicole dans la gastronomie locale a ainsi été accomplie. Un an plus tard, l'apprentissage de sommelier de la bière suisse développé par l'ASB et GastroSuisse était lancé et s'inscrivait dans l'air du temps. En effet, la diversité brassicole et le nombre de brasseries augmentaient de manière fulgurante en Suisse. Les connaissances de la bière étaient de plus en plus demandées et les sommeliers de la bière suisses se sont retrouvés en première ligne. Ces dix dernières années, quelque 600 expertes et experts de la bière ont obtenu leur certificat et contribuent à la diffusion des connaissances de la bière dans la gastronomie et au-delà.



SCHWEIZER MEISTERSCHAFT
DER BIER-SOMMELIERS
2018



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Renseignements :

Christoph Lienert
Responsable du championnat suisse
Association suisse des brasseries
+41 44 221 26 29
christoph.lienert@getraenke.ch

www.biere.swiss
www.sm.bier-sommelier.ch/fr/
[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Sponsors :

