

Communiqué de presse du 8 novembre 2021

## Championnat suisse des sommeliers de la bière

**Le 20 novembre 2021, le Bierhübeli accueillera à Berne le championnat suisse des sommeliers de la bière : 28 sommeliers de la bière des quatre coins du pays se disputeront la couronne nationale, synonyme de qualification dans l'équipe nationale, qui représentera la Suisse au championnat du monde 2022 à Munich.**

La formation de sommelier suisse de la bière est proposée depuis 2011 et presque 600 connaisseurs ont achevé le cursus avec succès. Après 2018, il est à nouveau temps de confronter les talents pour désigner la meilleure sommelière ou le meilleur sommelier de la bière de Suisse. Dans ce contexte, l'Association suisse des brasseries organise le championnat suisse des sommeliers de la bière le 20 novembre 2021.

Trois épreuves préliminaires permettront de désigner les finalistes. Pour commencer, les connaissances théoriques des participants seront testées sur la base d'un questionnaire écrit, avec au menu des questions concernant les caractéristiques des différents styles de bière, l'histoire de la bière, mais aussi le brassage. Dans la deuxième épreuve, tout tournera autour des différents arômes qui composent la bière. Les concurrents devront reconnaître les goûts et les parfums typiques de la bière, mais aussi les possibles défauts de celle-ci. Dans la troisième épreuve préliminaire, les futurs sommeliers de la bière devront déguster différentes bières qu'ils devront classer par style. Cette épreuve ne doit pas être sous-estimée, quand on sait qu'on dénombre pas moins de 150 différents styles de bières dans le monde, avec de nombreuses variantes et sous-catégories. Les dix meilleurs sommeliers de la bière à l'issue des épreuves qualificatives accèdent aux demi-finales.

Dès les demi-finales, spectacle et suspense seront au rendez-vous, avec la dégustation et la présentation d'une bière, pierre de touche du travail de tout sommelier. Les participants seront appelés à convoquer avec justesse leur expérience et leurs connaissances autour de la bière. Concrètement, ils devront présenter au jury et au public une bière apportée, du rituel impeccable du service aux accords parfaits mets-bière, en passant par la dégustation proprement dite et la description organoleptique. Les concurrents s'affronteront par paire. Les experts du jury donneront leur appréciation, et la meilleure présentation de chaque paire donnera accès à la finale, le meilleur perdant (Lucky Loser) avance également. Les six finalistes pourront chacun choisir leur favorite dans trois bières à choix et la présenter au jury. La championne ou le champion suisse des sommeliers de la bière sera désigné sur évaluation du jury et du public.

Pour cette édition, il est aussi possible d'assister aux demi-finales et à la finale du championnat suisse en tant que spectateur. L'entrée est libre, mais le nombre de places est limité. Les amateurs de bière intéressés doivent s'inscrire sur [sm@bier-sommelier.ch](mailto:sm@bier-sommelier.ch)

Les exigences de protection de COVID-19 seront strictement respectées tout au long de l'événement. La santé des participants est notre première priorité.

Vous trouverez de plus amples informations sur [www.sm.bier-sommelier.ch/fr/](http://www.sm.bier-sommelier.ch/fr/)

### Renseignements :

Christoph Lienert  
Responsable de projet  
Association des brasseries  
+41 44 221 26 29  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)

[www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)  
[twitter @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)

### Sponsors :

