



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 5 janvier 2022

32 nouveaux sommeliers de la bière s'engagent pour la diversité de la bière

Le 5 janvier 2022, 32 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. Un séminaire a été organisé en Suisse alémanique et un autre en Suisse romande.

La 31e 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. 32 participants ont passé l'examen final exigeant avec succès. GastroSuisse se réjouit que les formations liées à la bière soient très appréciées en Suisse alémanique, romande et italienne.

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. »

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 et GastroSuisse félicitent les 32 nouveaux sommeliers de la bière :

France Allemann (Aesch BL), Grégory Bersac (Neuchâtel), Linda Betzing (Steinhausen), Michael Burkert (Walterswil SO), Elvis Chabbey (Sion), Simon Deisinger (Andermatt), Cyrille Deléglise (Choëx), Eva-Maria Doyon (Gwatt (Thoune)), Sven Erni (Küssnacht am Rigi), Liliane Gerber (Uster), Virginie Girin Rey (Romainmôtier), Javier Grognoz (Puidoux), Lukas Habegger (Zurich), Fiona Harang (Puidoux), Jasmin Horner (Wiesendangen), Roland Huber (Bâle), Radan Ilic (Embrach), Oliver Lewin Krumm (Bâle), Sébastien Lebleu (Neuchâtel), Lee Martin Leitila Legis (Zurich), Christophe Leoni (Puidoux), Ivàn Lorenci de Francisco (Bernex), Anahé Marchand (Puidoux), Christian Maurer (Maschwanden), Vincent Pidoux (Lausanne), Christophe Rafie (Lausanne), Christoph Röllli (Soleure), Christoph Schiffer (Zwillikon),

Mathias Schön (Gossau SG), Anastasio Topalidis (Zurich), Victor Topart (Fribourg), Patrick Widrig (Bad Ragaz).

Cette année, trois autres cours auront lieu en [Suisse alémanique](#). En [Suisse romande](#), le prochain cours aura lieu en 2022. Au [Tessin](#), le prochain cours aura lieu en 2023.

Swiss Beer Award 2022

La prochaine édition du concours aura lieu en 2022. Le Swiss Beer Award est organisé pour récompenser au plan national des bières de styles différents, brassées à travers la Suisse et le Liechtenstein. Le Swiss Beer Award a pour ambition de faire connaître au grand public toute la diversité et l'excellente qualité du paysage brassicole suisse. En collaboration avec Labor Veritas AG, la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) ainsi qu'avec des sommeliers en bière et des analystes sensoriels, les bières passent à une analyse en laboratoire selon les plus stricts critères et à une évaluation sensorielle. Plus d'informations : www.swissbeeraward.ch

Pour de plus amples informations :

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

Philipp Wach
Responsable romand formation professionnelle et prestations
GastroSuisse
021 721 08 30
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis plus de 144 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 400 bières de qualité différentes. Le secteur brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 50 000 emplois en dépendent directement ou indirectement. L'ASB est domiciliée à Zurich.

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 125 ans. GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres (dont environ 2500 hôtels) organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration.