



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 13 avril 2022

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

Le 13 avril 2022, 16 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 32e 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. 16 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 16 nouveaux sommeliers de la bière :

Stephan Debrunner (Grünenmatt), Anja Eggenberger (Saint-Gall), Angela Hahn (Saint-Gall), Philip Herrmann (Wildhaus), Veronika Hofmann (Baar), Sebastian Keuters (Wallisellen), Priska Lang (Appenzell), Raimund Lüthi (Zurich), Andreas Meier (Widen), Matthias Meinhardt (Saint-Gall), Nicole Nägele (Gaißau, Autriche), Jakob Ramp (Bâle), Sascha Rijkeboer (Bâle), Christian Ris (Erlinsbach), Denny Strehlow (Wallisellen), Tabitha Zurbrügg (Zofingen).

Cette année, deux autres cours auront lieu en [Suisse alémanique](#) et un cours en [Suisse romande](#). Au [Tessin](#), le prochain cours aura lieu en 2023.

29 avril 2022 : Journée de la bière suisse

Le 29 avril 2022, nous fêterons la Journée de la bière suisse et mettrons en valeur la culture nationale de la bière. Journée portes ouvertes dans une brasserie, ouverture d'un jardin à bière, actions de promotion de la bière dans un marché de boissons ou boire une bière après le travail. Les brasseries suisses organisent traditionnellement diverses manifestations, actions et attractions à cette occasion. En effet, l'objectif de cette journée est également de réunir les brasseries et la population suisse pour célébrer ensemble la bière suisse.

Vous trouverez plus d'informations sur ces événements sur le site officiel www.journeedela-biere.ch.

Swiss Beer Award 2022

En été 2021, toutes les brasseries soumises à l'impôt sur la bière ont été invitées à participer au Swiss Beer Award. En collaboration avec Labor Veritas SA et la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW), ainsi qu'avec des sommeliers et des experts en analyse sensorielle de la bière, les bières soumises ont fait l'objet d'une évaluation sensorielle et d'un examen en laboratoire selon des critères d'évaluation stricts au cours de l'hiver 2021/22. Les résultats seront annoncés le 28 avril 2022 lors de la soirée de remise des prix. Nous sommes tous impatients de savoir quelles bières seront récompensées par le très convoité label Swiss Beer Award, voire par l'or, l'argent ou le bronze.

[Plus d'informations sur www.swissbeeraward.ch](http://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 profes-
sionnelle et prestations

GastroSuisse

021 721 08 30

communication@gastrosuisse.ch

www.gastrosuisse.ch

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faitière du secteur brassicole suisse depuis plus de 145 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.