



## SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 12 janvier 2023

### **43 nouveaux Sommeliers Suisses de la Bière s'engagent pour la diversité de la bière**

**Le 11 janvier 2023, 43 personnes ayant suivi avec succès le séminaire spécialisé "Sommelier / Sommière® suisse de la bière - découvrir, déguster et vendre avec succès la bière" ont reçu leur certificat bien mérité. Les sommeliers suisses de la bière fraîchement certifiés sont désormais prêts à utiliser correctement les connaissances acquises autour de la bière et à les transmettre en tant qu'ambassadeurs.**

Lors de la cérémonie de remise des certificats, Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, a félicité les ambassadeurs de la bière fraîchement certifiés : "En tant que Sommeliers de la Bière Suisse, vous transmettez, grâce aux connaissances que vous avez acquises, le fait que la bière est un bien culturel de longue tradition qui séduit par sa diversité, qu'il convient de découvrir et de savourer".

Le séminaire spécialisé "Sommelier / Sommière suisse de la bière® - découvrir, déguster et vendre avec succès la bière" a été organisé en novembre 2022 pour la 34e fois par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des brasseries. GastroSuisse se réjouit du fait que les formations autour de la bière sont appréciées aussi bien dans la partie germanophone, francophone qu'italophone de la Suisse.

Pendant le séminaire en cours d'emploi, les participants ont appris tout ce qui est important sur le thème de la bière. 43 candidats ont passé avec succès l'examen final exigeant. Les sommières et sommeliers de la bière peuvent désormais transmettre leurs connaissances, que ce soit dans les restaurants et les bars, lors de dégustations de bière ou lors d'autres manifestations. L'objectif de l'ambassadeur de la bière est de montrer qu'il existe une bière adaptée à chaque situation. La diversité des goûts en matière de bière est telle qu'il existe une bière qui plaît à chacun et à chacune. Pour cela, les sommières et sommeliers de la bière nouvellement certifiés s'engagent dans toute la Suisse.

Dans le cadre du travail de fin de séminaire, les candidates et candidats doivent élaborer une offre de bière ou une carte de la bière d'un établissement de restauration bien défini et la présenter lors de l'examen oral. Différentes questions bien différenciées permettent de vérifier si les candidates et candidats ont pu acquérir suffisamment de connaissances sur la bière. Les capacités sensorielles, la description de différentes bières et les bases de la législation sur les denrées alimentaires sont également contrôlées lors de l'examen.

L'ASB et GastroSuisse félicitent les sommières et Sommeliers Suisses de la Bière fraîchement certifiés :

Jean-Philippe Aeschbacher (Fahy), Martin Fidel Amman (Schaffhouse), Larissa Bigler (Biel/Bienne), Yann Buchs (Verchaix), Jonas Bürki (Courroux), Amandine Chapolard (Fribourg), Samuel Denzler (Kollbrunn), Léa Diouf (Morges), Sébastien Egger (Neuchâtel), Ro-

man Eggimann (Biel/Bienne), Hernan Pablo Farioli (Les Mayens de Sion), David Giger (Emmenbrücke), Christof Gisler (Stans), Bruno Hannon (Morgins), Cécile Hegi (Berne), Richard Hirt (Puidoux), Julien Jacquemin (Annemasse), Guillaume Juchtzer (Neuchâtel), Stéphane Kemache (Excenevex), Nicole Kohler (Bâle), Jeremy Koller (Ballwil), Sadhbh Milligan (Zurich), Renate Niklaus (Langenthal), Michaël Oberhänsli (Neuchâtel), Etienne Perrollaz (Loisin), Roni Preisig (Worb), Priska Roffler (Herisau), Roger Rolli (Oberentfelden), Janik Roos (Ennetmoos), Mathieu Samain (Fribourg), Sheila Schlatter (Rorschach), Anna-Maria Schneider (Lucerne), Manuel Bruno Schnurrenberger (Thalwil), Sidney Simon (Basel), Peter Stetefeld (Lucerne), Nancy St-Onge (Beuson/Nendaz), Frédéric Treina (Gland), Céline Tschannen (Berne), Andrea Vergani (Fribourg), Thierry Viale (Lutry), Maxime Viévard (Fribourg), Robert Vögeli (Kreuzlingen), Yann Zosso (Chêne-Bougeries).

Cette année, trois cours auront lieu en [Suisse alémanique](#), un en [Suisse romande](#) et un au [Tessin](#).

#### **Pour de plus amples informations :**

Christoph Lienert  
Directeur adjoint de l'Association suisse des  
brasseries  
044 221 26 28  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)  
[www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)  
[www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch)  
[twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[facebook.com/schweizerbiere/](https://facebook.com/schweizerbiere/)  
[instagram.com/schweizerbier/](https://instagram.com/schweizerbier/)

Philipp Wach  
Responsable romand formation profes-  
sionnelle et prestations  
GastroSuisse  
021 721 08 30  
[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://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 500 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.