



Les sommeliers doivent tout savoir sur la mousse: fabrication, particularités et lois, notamment.

A la santé des nouveaux experts en bière!

BERNE GastroSuisse et l'Association suisse des brasseries ont certifié 54 nouveaux sommeliers de la bière. Ils ont suivi avec succès l'un des cours

organisés dans les trois régions linguistiques. Le Tessin a vu terminer sa première volée alors que la Suisse romande en était à sa troisième.

Ces nouveaux spécialistes de la mousse doivent aussi bien connaître les différents breuvages et leur clientèle type que les lois sur la cervoise.