



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 19 janvier 2017

54 nouveaux sommeliers de la bière de toute la Suisse

Le 19 janvier 2017, 54 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 participants de quatre cours différents ont été certifiés. Deux cours ont eu lieu en Suisse alémanique, un cours au Tessin et un cours en Suisse romande.

Les frais émoulus sommeliers de la bière® sont désormais parés pour mettre à profit les connaissances acquises autour de la bière et les transmettre aux personnes intéressées. Les séminaires intensifs « Le sommelier suisse de la bière®. La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière », sont proposés par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des brasseries. La formation en cours d'emploi a permis aux participants d'acquérir l'essentiel tout autour de la thématique bière. En Suisse romande, le cours a eu lieu pour la troisième fois et au Tessin pour la première fois. Les cours en Suisse alémanique ont été organisés pour la 12^e et 13^e fois déjà. 54 participants sur un total de 56 ont passé l'examen final exigeant avec succès.

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 émoulus 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. »

Daniel C. Jung, directeur adjoint de GastroSuisse, se réjouit du vif succès que rencontrent les formations autour de la bière en Suisse alémanique et en Suisse romande et nouvellement aussi au Tessin. Trois cours sont organisés cette année en Suisse alémanique. Un de ces cours affiche cependant déjà complet. Les prochains cours au Tessin et en Suisse romande sont prévus pour 2018. Daniel C. Jung souligne aussi que la bière est tout sauf vieux jeu : « Grâce à leurs connaissances des différentes sortes de bières, les sommeliers de la bière proposent aux clients de nouvelles expériences sensorielles et les introduisent à la boisson tendance qu'est la bière. Il faut encourager les clients à demander aussi différents styles de bière au restaurant. »

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

Perspectives

18 février 2017 : deuxième championnat suisse des sommeliers de la bière

Zurich accueillera la 2^e édition du championnat de Suisse des sommeliers de la bière le samedi 18 février 2017. Le concours prévoit une batterie de tests très sélectifs pour désigner le champion ou la championne de Suisse. Les quatre premiers seront en outre qualifiés pour le 5^e championnat du monde des sommeliers de la bière, qui aura lieu le 10 septembre 2017 à Munich. Ils formeront à cette occasion l'équipe nationale suisse : gageons qu'ils sauront défendre avec brio les couleurs de notre pays.

28 avril 2017 : Journée de la bière suisse

La 6^e Journée de la bière suisse aura lieu le 28 avril 2017. L'événement a pour vocation de créer un événement festif autour de la thématique « culture de la bière et tradition brassicole ». Elle marquera aussi symboliquement le coup d'envoi de la saison de la bière. En sus des nombreuses activités proposées par les brasseries de l'ASB, l'ordre de la bière « ad gloriam cerevisiae » sera déjà attribué le jeudi 27 avril 2017 à une personnalité en vue. Qui succédera au chanteur Baschi ? Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.biere.swiss.

Pour de plus amples informations :

Christoph Lienert
Collaborateur scientifique de l'Association
suisse des brasseries
044 221 26 28
christoph.lienert@getraenke.ch
www.biere.swiss
twitter.com/info_bier
<https://www.facebook.com/schweizerbiere/>
<https://www.instagram.com/schweizerbier/>

Daniel C. Jung
Directeur adjoint GastroSuisse
044 377 53 53
daniel.jung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faitière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 270 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.

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 plus de 125 ans. GastroSuisse est aujourd'hui la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration avec quelque 20 000 établissements membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels. L'hôtellerie-restauration suisse est un moteur économique important et fait partie des principaux employeurs du pays.