



## SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 22 mars 2018

### 21 nouveaux sommeliers de la bière sont prêts

**Le 22 mars 2018, 21 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 prêts pour mettre à profit les connaissances acquises autour de la bière et les transmettre aux personnes intéressées.**

La 17e 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. 21 participants sur un total de 22 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 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. »

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. Un cours est encore organisé cette année en Suisse alémanique. Les prochains cours au [Tessin](#) et en [Suisse romande](#) sont prévus pour l'automne. Daniel Borner 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. Les clients vont 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.

L'ASB félicite les 21 nouveaux sommeliers de la bière :

Beat Aellen (Bâle), Susi Bader (Laupersdorf), Bertrand Barbey (Seengen), Georges Blatter (Tscherlach), Carol Bosshard (Altendorf), Martin Brauchli (Uster), Nico Brunner (Jona), Daniela Bucher (Uster), Joel Eberle (Rotkreuz), Svenja Eid (Saint-Gall), Philipp Frei (Gossau SG), Alfredo Godenzi (Zug), Tina Kren (Siebnen), Ronny Mathieu (Ittigen), Jürg Maurer (Muhen), Roman Meier (Rickenbach LU), Stefan Neuhaus (Saanen), Curzio Scheurer (Winterthur), Christa Wiesli (Bazenheid), Marc Wöltinger (Lenzburg), Sepp Zweifel (Mörschwil)

## **27 avril 2018 : Journée de la bière suisse**

La 7<sup>e</sup> Journée de la bière suisse aura lieu le 27 avril 2018. 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 26 avril 2018 à une personnalité en vue. Qui succédera à Jürg Stahl, président du Conseil national ? Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.tdsb.biere.swiss](http://www.tdsb.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](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)  
[www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)  
[twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[facebook.com/schweizerbiere/](https://facebook.com/schweizerbiere/)  
[instagram.com/schweizerbier/](https://instagram.com/schweizerbier/)

Daniel C. Jung, Directeur adjoint  
Responsable Formation professionnelle et  
prestations  
GastroSuisse  
044 377 53 07,  
[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://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 300 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.