



## SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 26 juin 2019

### 22 nouveaux sommeliers de la bière sont prêts

**Le 26 juin 2019, 22 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 21<sup>ème</sup> 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. 22 des 24 participants 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 Borner, directeur 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 et au [Tessin](#). Le prochain cours en [Suisse romande](#) est prévu pour l'automne 2020. 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 22 nouveaux sommeliers de la bière :

Christa Bähler (Wimmis), Oliver Bardellini (Birr-Lupfig), Ingo Barkow (Coire), Philipp Burkhalter (Berne), Patricia Donhauser (Abtwil SG), Philipp Dornbierer (Soleure), Daniel Duss (Hitzkirch), Dominic Frei (Winterthour), Johannes Hoesli (Zurich), Arnold Hurschler (Willisau), Bianca Viola Jud (Saint-Gall), Andreas Kieper (Winterthour), Julian Marmet (Thun), Michael Moser (Olten), André Osterloh (Rapperswil), Daniel Rychen (Bonfol), Patrick Schmiech (Rorschach), Gustav Thöni (Rüschlikon), Mathias Thüring (Bâle), Marco Weyers (Winterthour), David Willems (Unterentfelden), Urs Wüest (Baar).

### **Swiss Beer Award 2019**

Après une première en 2017, le Swiss Beer Award – deuxième du nom – aura lieu en 2019. « C'est le concours national récompensant les bières de différents styles brassées en Suisse ou au Liechtenstein », précise Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. Comme pour la première édition, toutes les brasseries de Suisse soumises à l'impôt sur la bière ont été invitées à soumettre leurs échantillons. Les bières seront soumises à une analyse en laboratoire et à un examen organoleptique suivant des critères d'appréciation très sévères, en collaboration avec le laboratoire Labor Veritas AG et la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) et avec le concours de sommeliers de la bière et d'experts chevronnés. Vous trouverez davantage 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](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)

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faitière du secteur brassicole suisse depuis plus de 140 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 300 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 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.