

## En Suisse, 49 nouveaux sommeliers de la bière

Par **MAX MOESCHLER**

**O**n vous l'annonçait déjà l'an passé dans notre entretien avec Alain Kaehr, sommelier de la bière à Yverdon: la bière en tant que produit gastronomique a le vent en poupe! Et pour preuve, ils n'étaient pas moins de quarante-neuf à obtenir le précieux sésame de sommelier suisse de la bière le 16 août dernier. Ce dernier est délivré à la suite d'un séminaire intensif couvrant tous les aspects de cette boisson: connaissance des styles, processus de fabrication, dégustation, accords mets-bière et bases légales la réglementant. Au cours de l'examen final, réputé particulièrement exigeant, il est demandé aux candidats de composer une carte des bières pour un restaurant avant de la présenter à un jury et de répondre à leurs questions. Plus que des sommeliers, il est attendu d'eux qu'ils deviennent de vrais ambassadeurs du malt et du houblon, en diffusant leur savoir auprès d'un public le plus large possible, comme l'a souligné Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries: «Grâce au bagage acquis en tant que 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». Décidément, l'actualité n'est pas que tragique... Nul doute qu'avec ces 49 nouveaux lauréats, l'image de notre bonne vieille binche n'en sera que plus rayonnante à l'avenir! ■

