



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 8 janvier 2020

20 nouveaux sommeliers de la bière s'engagent pour la diversité de la bière

Le 8 janvier 2020, 20 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 22ème 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. 20 des 22 participants ont passé l'examen final exigeant avec succès. GastroSuisse se réjouit que les formations liées à la bière soient très appréciées en Suisse alémanique, romande et italienne.

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. Christoph Lienert, directeur adjoint 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. »

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 20 nouveaux sommeliers de la bière :

René Ammann (Zurich), Bettina Bernet (Kaltbrunn), Reto Blaser (Zuchwil), Reto Eichholzer (Zurich), Humberto Fregoso (Weil am Rhein), Yvonne Haueter (Bremgarten b. Bern), Cathrin Jäger (Winterthur), René Keller (Matten b. Interlaken), Maio Kindlimann (Glattbrugg), Doris Lüdi (Kaltbrunn), Roger Manser (Adliswil), Dominic Mettler (Stettfurt), Philipp Schmutz (Thun), Denise Schneider (Frenkendorf), Pascal Spichtig (Dietikon), Adrian Volkart (Bülach), Markus

von Gunten, (Matten b. Interlaken), Dominique Wagner (Roggwil TG), Andreas Wuzella (Dürrenroth), Martin Zaugg (Stettfurt).

Trois cours sont encore organisé cette année en Suisse alémanique et un en [Suisse romande](#).

24 avril 2020 : Journée de la bière suisse

La Journée de la bière suisse aura lieu le 24 avril 2020. 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 23 avril 2020 à une personnalité en vue. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.journeedelabiere.ch

14 novembre 2020 : Championnat suisse des sommeliers de la bière

Le prochain championnat suisse des sommeliers de la bière aura lieu le 14 novembre au Bierhübeli à Berne. Le champion suisse sera couronné et dûment fêté après une sélection compétitive. Sont habilités à participer au championnat suisse des sommeliers de la bière les ressortissants suisses ou liechtensteinois qui ont achevé avec succès le cours de sommelier suisse de la bière ou le cours de degré diplôme de l'académie Doemens. Participer vaut la peine ! Le championnat est aussi l'événement qui détermine les sélections pour la participation au championnat du monde des sommeliers de la bière, qui aura lieu en 2021 à Munich. La Suisse peut envoyer des sommeliers de la bière à ce grand rendez-vous. Ces personnes formeront ainsi l'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.sm.bier-sommelier.ch/fr/.

Pour de plus amples informations :

Christoph Lienert
Directeur adjoint de l'Association suisse des
brasseries
044 221 26 28
christoph.lienert@getraenke.ch
www.biere.swiss
www.bier-sommelier.ch
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Daniel C. Jung, Directeur adjoint
Responsable Formation professionnelle et
prestations
GastroSuisse
044 377 53 07
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faîtière 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.