



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 21 janvier 2016

17 nouveaux ambassadeurs pour plus de diversité brassicole et de plaisir autour de la bière

Le 21 janvier 2016, 17 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 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.

La douzième 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. L'examen final, très exigeant, a été passé avec succès par tous les 17 participants.

Pour leur travail sanctionnant la réussite du séminaire, les candidats doivent rédiger, pour un restaurant présentant un profil défini, une offre et une carte des bières et présenter leur projet à l'examen oral. Une batterie de questions très nuancées permet de déterminer si les candidats ont acquis un savoir suffisant autour de la bière. En plus, les candidats doivent savoir les méthodes de dégustation, les styles de bière et par exemple les bases légales par rapport à 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. »

Remo Fehlmann, directeur de GastroSuisse, est très satisfait que les formations autour de la bière rencontrent un vif succès aussi bien en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Et de souligner 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. »

29 avril 2016: Journée de la bière suisse

La 5^e Journée de la bière suisse aura lieu le 29 avril 2016. 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 attribué dans la soirée à une personnalité en vue. Qui succédera à l'actrice Kiki Maeder?

Pour de plus amples informations :

Christoph Lienert
Collaborateur scientifique de l'Association
suisse des brasseries
044 221 26 28
christoph.lienert@getraenke.ch

Remo Fehlmann
Directeur de GastroSuisse
0848 377 111
remo.fehlmann@gastrosuisse.ch

L'Association suisse des brasseries (ASB) est l'organisation faîtière de l'industrie brassicole suisse. 17 entreprises réparties sur 19 sites de production sont affiliées à l'ASB ; elles couvrent 96 % des bières produites dans le pays. L'économie brassicole suisse génère un chiffre d'affaires cumulé de plus d'un milliard de francs. Quelque 37 500 emplois dépendent en Suisse directement ou indirectement de l'ASB.

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Plus de 20 000 membres (quelque 3000 hôtels) organisés en 26 sections cantonales et cinq groupements sectoriels font partie de la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration.