



SOMMELIER DE LA BIÈRE

Communiqué de presse du 23 juin 2016

24 nouveaux sommeliers de la bière sont prêts

Le 23 juin 2016, 24 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 13e 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 24 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 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. »

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. »

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.

Pour de plus amples informations :

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

Remo Fehlmann
Directeur de GastroSuisse
044 377 53 53
remo.fehlmann@gastrosuisse.ch
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 96 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 250 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 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 avec ses quelque 29 000 établissements est un moteur économique important et fait partie des principaux employeurs du pays. En 2014, 209 920 personnes y étaient employées et 8476 apprentis étaient formés dans l'hôtellerie et la restauration.