



Communiqué de presse du 7 février 2015

Roger Brügger est champion suisse des sommeliers de la bière

Le premier championnat suisse des sommeliers de la bière s'est déroulé aujourd'hui à Zurich. Au cours d'une compétition de haut niveau, 22 sommeliers de la bière se sont affrontés pour le titre et une place dans l'« équipe nationale ». Celle-ci représentera la Suisse au championnat du monde au Brésil. Roger Brügger a convaincu par ses connaissances pointues et l'a emporté au terme d'une finale très disputée.

Le championnat suisse des sommeliers de la bière, organisé par l'Association suisse des brasseries, a permis aux meilleurs éléments de Suisse de se mesurer. Dès la première épreuve, le ton était donné : confrontés à dix bières différentes, les concurrents ont dû reconnaître à l'aveugle le type de bière de chaque échantillon. Ils ont fait tourner la bière dans le verre, ont analysé le contenu visuellement et olfactivement, avant de goûter chaque échantillon. Après une courte pause, les candidats sont passés à la deuxième épreuve, qui consistait à reconnaître des arômes de bière selon le même protocole. Ils ont reçu dix nouveaux échantillons de bière auxquels différents arômes avaient été ajoutés, l'objectif étant de les reconnaître et de consigner les résultats sur le formulaire de test. Les huit meilleurs sommeliers à l'issue de ces deux épreuves préliminaires ont accédé à la finale.

Placés autour d'une table même, les finalistes ont reçu une nouvelle série d'échantillons de bière, et ont confronté leurs connaissances de la bière à l'aide d'une matrice en forme de « dart de bière ». Les différentes caractéristiques d'une bière étaient énumérées dans les zones de la cible. Les sommeliers devaient placer les bières dans les zones correspondantes en faisant appel à leurs impressions sensorielles et à leurs connaissances. Seuls les candidats qui réussissaient à associer correctement les bonnes qualités aux échantillons récoltaient des points. Finalement, Roger Brügger (Langenthal) l'a emporté de peu devant Marcel Alber (Zurich) et Raimer Schramm (Coire). Roger Brügger peut désormais se targuer du titre de champion suisse des sommeliers de la bière, et représentera le pays avec son dauphin, Marcel Alber, au championnat du monde qui aura lieu du 17 au 18 juillet 2015 au Brésil.

La journée de la bière suisse 2015 : présentation de l'équipe nationale

La bière est bien davantage qu'une « choppe ». Elle est émotion et culture, diversité et découverte, créativité et esprit pionnier. Dans le droit fil de cette idée, signalons la « Journée de la bière suisse » le 24 avril 2015 : à l'occasion de cet événement festif, la Suisse célébrera une nouvelle fois la bière autour de la thématique « culture de la bière et tradition brassicole ». L'événement marquera aussi symboliquement le coup d'envoi de la saison brassicole. Dans la soirée, à Zurich, l'ordre de la bière « ad gloriam cerevisiae » sera attribué à une personnalité en vue. Qui succédera à Mike Müller, récipiendaire de l'ordre en 2014 ? La soirée sera aussi l'occasion de présenter les vainqueurs du championnat suisse de la bière et, du même coup, les membres de l'équipe nationale suisse, qui montreront tout leur savoir-faire à l'occasion d'une dégustation.

Pour de plus amples informations :

Marcel Kreber
Directeur de l'Association suisse des brasseries
079 650 48 73
marcel.kreber@getraenke.ch

L'Association suisse des brasseries (ASB) est l'organisation faitière de l'industrie brassicole suisse. 16 entreprises réparties sur 18 sites de production sont affiliées à l'ASB ; elles couvrent plus de 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.

Organisé en collaboration avec :

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Doemens