

Rétrospective de la première formation en Suisse romande pour décrocher le titre de Sommelier suisse de la bière

Les pionniers romands de la bière

GastroSuisse en collaboration avec l'Association suisse des brasseries a mis sur pied, en automne dernier, la première formation en Suisse romande de «Sommelier suisse de la bière». Un titre qui surprend nombre d'interlocuteurs qui s'interrogent sur la pertinence d'une telle formation. Car au-delà des bières lager qui dominent le marché, rares sont encore ceux qui connaissent des bières de caractère, complexes et riches en arômes.

Le rôle de ces sommeliers de la bière qui ont suivi une formation générale sur sept jours – de l'histoire de cette boisson aussi vieille que l'humanité en passant par les méthodes de dégustation, le marketing et les bases légales – sera à la fois de prouver la crédibilité d'une telle formation, d'éduquer la clientèle (et les professionnels de la branche) et de transmettre la passion pour ce produit encore complexé par le vin tout puissant.

C'est ainsi une véritable mission d'évangélisation qui attend ces pionniers romands. Ils devront être prêts à sortir le même refrain, en boucle: «Oui, on peut accompagner un plat d'une bière.» «Non, il n'y a pas de bières pour hommes ou femmes.» «Il faut distinguer buveur et amateur de bière.» Bref, le sujet n'a pas fini de nous faire mousser.



Photo de famille des onze Sommeliers suisses de la bière lors de la remise des certificats à La Croix Blanche de Posieux.



Chez Erzbierschhof à Berne, Anna Rorbach, sommelière suisse (alémanique) de la bière enseigne les techniques du service.



Durant les sept jours de formation, les participants ont aimé découvrir et partager leur (nouvelle) passion.



Jérôme Rebetez, directeur artistique à la Brasserie des Franches-Montagnes, a marqué les esprits lors d'un voyage gustatif à travers les différents styles de bières.



Klaus Künzli, président de GastroSuisse, donne un discours lors de la cérémonie.



Le premier cours a eu lieu chez le géant Feldschlösschen.

Journée de la bière suisse

La bière est bien davantage qu'une «chope». La bière est émotion et culture, diversité et surprise, créativité et esprit pionnier. Dans ce contexte, il convient de signaler la Journée de la bière suisse, qui aura lieu vendredi 25 avril 2014. Cette journée, placée sous le signe de la «culture de la bière et de la tradition brassicole», est une invitation à la découverte de la bière dans sa diversité. Du même coup, elle marque l'ouverture de la saison brassicole. Durant la soirée, l'ordre de la bière «ad gloriam cerevisiae» sera décerné à une personnalité en vue. Qui succédera au président de la Confédération Ueli Maurer?



Stéphane Quellet enseigne les méthodes de fabrication de la bière.



Lundi 3 mars, à Posieux, les onze participants ont reçu leurs certificats lors d'une cérémonie officielle en grande pompe.



Climat post-apocalyptique après une intense journée de dégustation.

Prochain séminaire

Le prochain séminaire intensif «Le sommelier suisse de la bière® – la découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière» démarrera le 8 septembre 2014.

www.gastrosuisse.ch