



Communiqué de presse du 16 août 2012

## Diversité brassicole: certification de 20 nouveaux sommeliers de la bière pour la Suisse

**Jeudi 16 août 2012, les 20 participants au cours intensif «Le sommelier de la bière en Suisse», proposé par GastroSuisse, ont reçu leur certificat bien mérité. Organisé sous forme de séminaire en collaboration avec l'Association suisse des brasseries, le cours a lieu tous les deux ans. Il vise à accroître les connaissances brassicoles dans la gastronomie suisse et à donner à la bière et à sa tradition millénaire l'attention qu'elles méritent.**

Pour sa deuxième édition, le séminaire intensif «Le sommelier de la bière en Suisse» a de nouveau connu un grand succès. Il a débuté au printemps 2012 pour se terminer en apothéose aujourd'hui par la fête de remise des certificats. Les 20 nouveaux sommeliers de la bière dûment formés ont reçu leur distinction avec fierté.

Daniel Jung, vice-directeur et responsable de la formation professionnelle et des services de GastroSuisse est très satisfait du bon déroulement du séminaire: «Sous le titre *Découvrir, déguster et vendre la bière avec succès*, les frais émouls sommeliers de la bière ont bénéficié de l'enseignement de différents experts dans les domaines suivants: culture brassicole, bases organoleptiques, styles de bière en Suisse, culture brassicole internationale, marketing, bases juridiques, prévention, vente et service. Il s'agit maintenant de concrétiser l'acquis dans la pratique.»

Les nouveaux sommeliers de la bière travaillent pour la plupart dans la gastronomie, dans le secteur brassicole ou le commerce de détail. Précisément des positions où un conseil avisé en matière de bière est important. Les nouveaux ambassadeurs de la bière ont du pain sur la planche: l'offre brassicole ne cesse de se diversifier dans notre pays depuis quelques années. Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries: «A elles seules, les 16 brasseries affiliées à l'Association suisse des brasseries, qui représentent 97 % de la production brassicole de Suisse, proposent un assortiment de plus de 250 marques de bière. Le soutien apporté par l'Association suisse des brasseries à la formation souligne aussi un engagement en faveur de la diversité brassicole. Et maintenant, la Suisse peut compter sur 20 nouveaux sommeliers de la bière, qui au service, qui à la vente, qui en cuisine, qui au service extérieur ou autre peuvent prodiguer leur savoir autour du noble breuvage. Toutes mes félicitations!»

Bernhard Kuster, directeur de GastroSuisse, se félicite du succès de la formation de sommelier de la bière en Suisse. «L'expérience montre que le cours répond à un réel besoin». Le prochaine séminaire intensif «Le sommelier de la bière en Suisse» se tiendra cet automne; il affiche déjà complet. Quelques places sont encore disponibles pour le séminaire de printemps 2013, qui démarrera le 22 janvier. Vous trouverez de plus amples informations sur [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) ou [www.bier.ch](http://www.bier.ch).

### Renseignements:

Marcel Kreber  
Directeur de l'Association suisse  
des brasseries  
079 650 48 73, [marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)

Daniel Jung  
Responsable Formation professionnelle et  
services de GastroSuisse  
044 377 52 12, [daniel.jung@gastrosuisse.ch](mailto:daniel.jung@gastrosuisse.ch)