



Communiqué de presse du 6 décembre 2012

Certification de 17 nouveaux sommeliers de la bière pour la Suisse

Le 6 décembre 2012, 17 participants au cours intensif « Le sommelier de la bière en Suisse » ont reçu leur certificat bien mérité. Les frais émouls sommeliers de la bière vont désormais faire bénéficier les clients et les gastronomes de leurs connaissances sur la bière et son immense diversité. Le même jour, le site www.bier-sommelier.ch a été mis en ligne ; pour l'heure disponible uniquement en langue allemande, la plateforme d'information est destinée à la fois aux sommeliers de la bière et, plus largement, aux autres personnes intéressées. La rubrique « Rent a sommelier » offre par exemple la possibilité de louer les services d'un sommelier de la bière pour une dégustation privée.

Organisé deux fois par année sous forme de séminaire par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des brasseries, le cours continue de surfer sur la vague du succès. « Il ne reste plus que quelques places pour le séminaire de printemps 2013 », précise Daniel Jung, vice-directeur et responsable de la formation professionnelle et des services de GastroSuisse.

Le séminaire, qui dure huit jours avec la journée d'examen, est dispensé sur plusieurs sites. La première journée, sur le thème « Culture brassicole et bases organoleptiques », se déroule par exemple dans une brasserie. Les participants approfondissent par ailleurs les domaines suivants : styles de bière en Suisse, culture brassicole internationale, marketing, bases juridiques, prévention, vente et service.

Ce large éventail thématique reflète les exigences posées au sommelier de la bière : un conseil compétent dans la gastronomie, le commerce de détail et la branche brassicole est la clé du succès. « La bière présente une énorme diversité ; en tant que denrée historique forte d'une culture millénaire, elle mérite soin et attention en conséquence », souligne Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries.

La nouvelle plateforme internet bier-sommelier.ch vise à favoriser l'échange d'expériences entre les sommeliers, mais aussi avec le public intéressé. « Je trouve que la possibilité de réserver directement sur le site un sommelier pour une dégustation brassicole est une idée fantastique », s'enthousiasme Markus Zemp, président de l'Association suisse des brasseries. A partir de 2013, les sommeliers de la bière suisses auront en outre la possibilité de suivre d'obtenir le diplôme de sommelier ès bière délivré par l'académie brassicole allemande Doemens dans un cursus abrégé, compte tenu de la certification obtenue en Suisse.

19 avril 2013 : Journée de la bière suisse

La journée de la bière suisse aura lieu vendredi 19 avril 2013. Les membres de l'Association suisse des brasseries proposeront diverses initiatives et actions à cette occasion. Dans la soirée, l'ordre « ad gloriam cerevisiae » h. c. sera à nouveau décerné à une personnalité suisse en vue. Qui succédera à Thomas Bucheli, présentateur vedette de la météo Outre-Sarine, pour le millésime 2013 ?

Renseignements :

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

Daniel Jung
Responsable Formation professionnelle et
services de GastroSuisse
044 377 52 12, daniel.jung@gastrosuisse.ch

L'Association suisse des brasseries (ASB) est l'organisation faîtière de l'industrie brassicole suisse. 16 entreprises réparties sur 18 sites de production sont affiliées à l'ASB ; elles couvrent plus de 97 % des bières produites dans le pays. Quelque 28 000 emplois dépendent en Suisse directement ou indirectement de la chaîne de production et de commercialisation de la bière.