



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Communiqué de presse, 7 juillet 2010

Association suisse des brasseries: reprise du patronage du Diplôme de sommelier de la bière en Suisse

L'Association suisse des brasseries a repris, en Suisse, le patronage du Diplôme de sommelier de la bière décerné par l'Académie brassicole Doemens. Le directeur de l'Académie Doemens, Dr Wolfgang Stempf, et le directeur de l'Association suisse des brasseries, Marcel Kreber, ont scellé cet engagement en grande pompe et par une solide poignée de main. Dr Stempf est très heureux que l'Association suisse des brasseries ait repris le patronage de la formation de sommelier de la bière. «La reprise de ce patronage par l'Association suisse des brasseries comble une lacune car depuis un certain temps des patronages sont déjà en place en Autriche (Verband der Brauereien Österreichs) et en Allemagne.»

Nouvelle formation prévue en Suisse également

«La reprise du patronage de la formation débouchant sur le Diplôme de sommelier de la bière représente un premier pas visant à rehausser nos compétences brassicoles dans notre pays et au niveau de la gastronomie locale», souligne le président de l'Association suisse des brasseries, le Conseiller national Dr Markus Zemp. «Mais il y a encore du pain sur la planche.» C'est pourquoi d'autres projets de formation sont prévus. L'Association suisse des brasseries travaille en étroite collaboration avec GastroSuisse, la fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, avec comme objectif d'offrir aux professionnels de la restauration une formation intensive en matière de «conseils sur les bières». Anton Schmutz, directeur de GastroSuisse résume les travaux en cours: «Actuellement, nous vérifions avec l'Académie Doemens dans quelle mesure la formation complète de conseiller en bières peut être intégrée au Diplôme de sommelier de la bière».

La Suisse a un grand choix de bières

La Suisse vit actuellement un véritable boom de la bière. En 2010, 285 brasseries sont soumises à l'impôt sur la bière, alors qu'en 2000, elles n'étaient que 96. Selon une estimation, ces brasseries produisent près de 1000 bières différentes et il s'agit de les faire connaître. L'un des défis à relever pour les sommeliers de la bière est de garantir la parfaite harmonie entre un plat et la bière proposée.

Une formation unique au monde ès expert en bières

La formation de sommelier de la bière diplômé est dispensée par l'Académie Doemens en Allemagne et en Autriche sous la forme d'un cours de 2 semaines composé d'une centaine d'unités. Les sommeliers de la bière diplômés acquièrent des connaissances complètes sur la bière: de la fabrication à l'accompagnement des menus, en passant par la diversité des espèces et des variétés, le débit, l'analyse sensorielle, les dispositions légales et les aspects financiers. Le but de la formation est de transmettre un savoir brassicole qui autorise les sommeliers diplômés à conseiller tant le client d'une brasserie que l'acheteur, l'hôte ou le gastronome.

Pour toute question:

Marcel Kreber
Directeur
Association suisse des
brasseries
++41 79 650 48 73

Dr Wolfgang Stempf
Directeur
Brauakademie Doemens
++49 89 85 805 0

Anton Schmutz
Directeur
GastroSuisse
++41 44 377 53 53