

## Communiqué de presse

**GastroSuisse et l'Association suisse des brasseries lancent un nouveau cursus de formation**

### **Le sommelier en bière éveille l'envie de boire suisse**

**Ce qui jusqu'à présent n'existait que pour le vin, fait désormais également son entrée dans le monde de la bière : un sommelier qui conseille les clients de manière professionnelle et fait des recommandations adaptées. Au vu de la grande variété des bières en Suisse et des exigences accrues des consommateurs, des collaborateurs ayant reçu une formation de qualité et ciblée sont un gage de réussite dans la vente et la dégustation consciente des bières suisses. A cette fin, GastroSuisse et l'Association suisse des brasseries ont élaboré un nouveau cursus de formation qui démarrera en octobre 2011.**

Qui a toujours voulu élargir ses connaissances sur la bière, a désormais l'occasion de se former comme sommelier en bière. GastroSuisse, la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse et l'Association suisse des brasseries ont élaboré ensemble le cursus de formation en « sommelier de la bière en Suisse » dispensant des connaissances approfondies sur l'art et la culture du brassage avec un accent particulier sur les bières helvétiques. Cette nouvelle offre qui rend hommage à la culture active et vivante de la bière en Suisse se propose d'accroître les connaissances brassicoles dans la restauration et de conférer davantage de style au service de la bière.

#### **La bière suisse a le vent en poupe**

Chaque personne en Suisse consomme tout juste 60 litres de bière par an, dont une grande partie de bières autochtones. 78,5% des bières consommées en Suisse sont brassées en Suisse. De nos jours, 1'000 bières différentes sont produites dans près de 300 brasseries. Pour vivre, découvrir et savourer cette grande diversité de bières locales, un savoir spécialisé et approfondi est requis. Le client d'aujourd'hui est curieux, exigeant, avide d'expérience et il souhaiterait savoir ce qui est versé dans son verre. Aussi, le conseil éclairé et le service professionnel de la bière acquièrent-ils de plus en plus d'importance dans la restauration.

#### **Découvrir, déguster et vendre la bière**

Le diplôme de « sommelier de la bière en Suisse » incite à découvrir, déguster et vendre la bière. Le programme du cours est diversifié et va de l'analyse sensorielle jusqu'à l'entretien de vente en passant par la technique de débit. Les participants apprennent l'histoire brassicole, reçoivent un aperçu du marché européen de la bière et tout particulièrement du marché suisse.

Ils acquièrent un savoir-faire sur les bières et leur conservation, les bases juridiques et les effets sur la santé. Enfin, ils sont en mesure d'établir une offre attractive pour leurs clients et de leur prodiguer un conseil professionnel.

Le premier cursus de formation, tout d'abord en langue allemande, démarrera le 25 octobre 2011. Il comprend six journées de séminaire et s'achève par un examen mi-janvier. Pour les membres de GastroSuisse ou de l'Association suisse des brasseries le prix du cours est de CHF 1'890.00, pour les non-membres CHF 2'390.00. Les inscriptions se font en ligne sur [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) ou par téléphone au numéro 0848 377 111.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. Quelque 21'000 membres (plus de 3000 hôtels adhérents) sont affiliés à la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie et de la restauration.

Zurich, le 21 juin 2011

---

**Contact :**

**GastroSuisse**, Bernhard Kuster, Dr oec. publ., directeur, téléphone 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

**Association suisse des brasseries**, Marcel Kreber, lic. iur., directeur, téléphone 079 650 48 73, [marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)