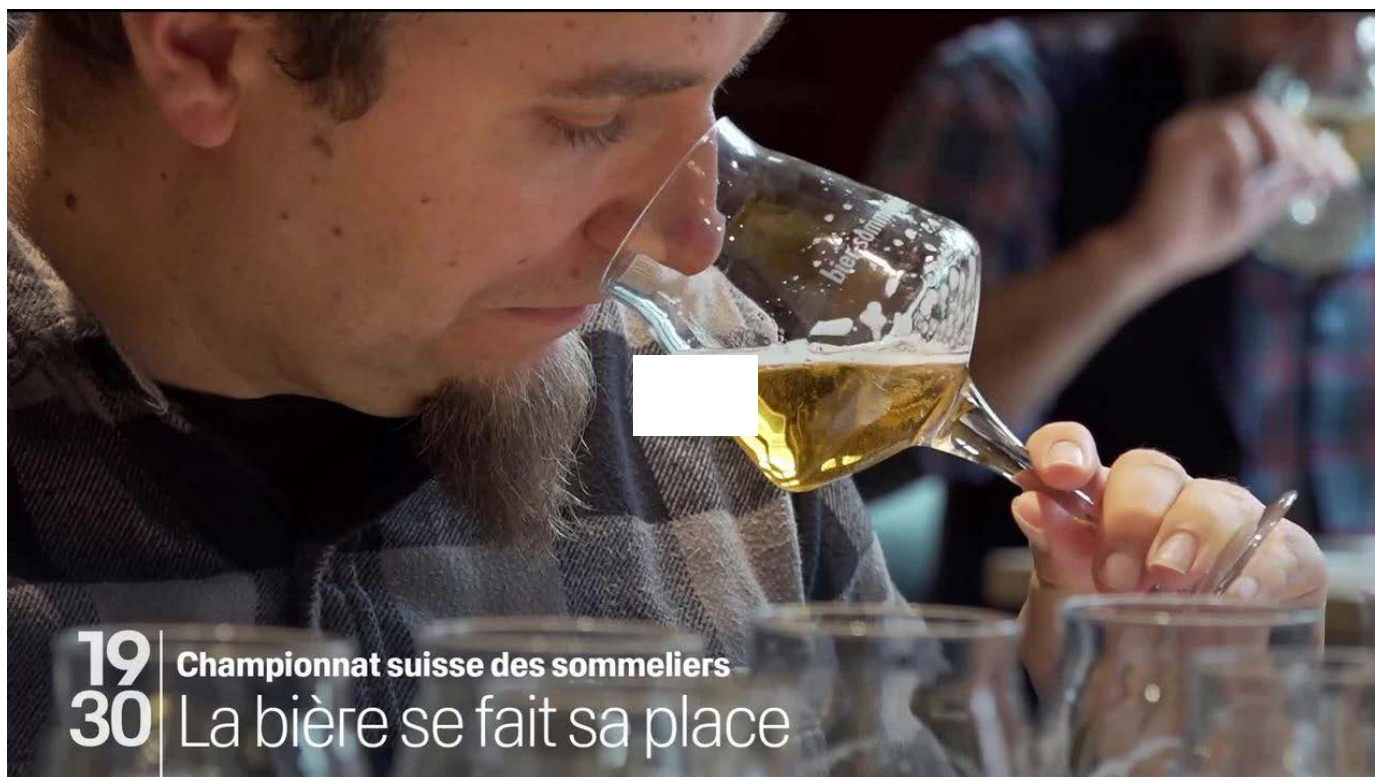


L'INFO

INFO TV ▼ RADIO ▼ FÉDÉRALES ISRAËL-HAMAS UKRAINE
SUISSE ▼ MONDE ENVIRONNEMENT ECO PLUS ▼

Suisse Publié samedi à 21:37

En pleine expansion, le marché de la bière a aussi son Championnat des sommeliers



Le championnat suisse des sommeliers de la bière s'est tenu aujourd'hui à Berne. 25 participants étaient en compétition / 19h30 / 2 min. / samedi à 19:30

Le Zurichois Lukas Porro a remporté le cinquième Championnat suisse des sommeliers de la bière. Samedi à Berne, 25 participants se sont

affrontés sur les goûts et les textures. Comme le vin, la bière acquière ses lettres de noblesse.

Organisée par l'Association suisse des brasseries, la compétition a débuté par un volet théorique, suivi d'une partie pratique. Les épreuves se sont enchaînées tout au long de la journée, de l'identification des styles de bières jusqu'à leur présentation.

Les candidats ont notamment dû reconnaître des arômes typiques de la bière, tels que la banane, le clou de girofle ou l'anis, mais aussi démasquer les faux goûts.

"J'ai senti une fois de la paille, une fois du vieux carton", explique l'un des concurrents, dans le 19h30 de la RTS. "Il y a des choses aussi qui sentent l'écurie, l'étable, des choses vraiment moins agréables", renchérit une autre candidate.

Les sommeliers sont également appelés à reconnaître à l'aveugle le style de dix échantillons de bière. "On a des fiches de dégustation, avec tous les arômes sensoriels qu'on est censé retrouver dans les bières qu'on déguste à l'aveugle", explique le candidat Jonas Bürki.

Savoir-faire des sommeliers

Aujourd'hui, le marché de la bière est en pleine expansion et les bières se complexifient. "C'est un vrai métier, il y a des cours qui existent", indique Melitta Costantino, la sixième finaliste du Championnat. "C'est très important de savoir de quoi on parle quand on propose une bière", poursuit-elle.

En effet, servir et conseiller une bière est un savoir-faire. Comme pour les vins, des accords entre les mets et la bière existent aussi, précise Marcel Kreber, le directeur de l'Association suisse des brasseries. "On peut trouver une solution parfaite entre le repas et la bière", affirme-t-il.

Afin d'atteindre le plus haut niveau, "il faut rester enthousiaste et curieux", estime Giuliano Genoni, le champion du monde en titre des sommeliers de la bière, également membre du jury cette année. "Le monde de la bière est très grand. Il faut aller découvrir les nouvelles brasseries et les nouvelles bières", ajoute-t-il.

Le champion de l'édition 2023, Lukas Porro, et les six autres finalistes participeront au Championnat du monde en 2025 à Munich.

Sujet TV: Carine Regidor

Adaptation web: Emilie Délétroz



Samedi à Berne, 25 participants se sont affrontés lors du Championnat suisse des sommeliers de la bière. [RTS]

Publié samedi à 21:37

À consulter également



Le houblon contenu dans la bière menacé par le réchauffement climatique

Environnement
Le 11 octobre 2023



La bière des Franches-Montagnes a 25 ans. Retour sur une véritable saga économique.

Couleurs d'été
Le 17 août 2023



De la bière en barrique, qui se savoure comme du bon vin, grâce aux Mines de Sel de Bex

Couleurs d'été
Le 28 juillet 2023



Du champ de houblon à la bouteille: la confection locale de bière genevoise

Couleurs locales
Le 16 septembre 2020

La RTS

[À propos](#)[Contact](#)[Recevoir nos programmes](#)[RTS Avec Vous](#)[FAQ](#)[Travailler à la RTS](#)[Valeur Publique](#)

[Conditions générales](#)

[Communiqués de presse](#)

[Comment écouter nos podcasts](#)

[SSR Suisse Romande](#)

[Charte de confidentialité](#)

[Newsletters](#)

[Ventes aux professionnels](#)

[Médiation](#)

[Gérer les paramètres relatifs aux cookies](#)

[Play Suisse](#)

[Visiter les studios](#)

[Jurisprudence](#)

[Assister aux émissions](#)

[SRF](#) | [RSI](#) | [RTR](#) | [SWI](#)

RTS Radio Télévision Suisse, succursale de la Société suisse de radiodiffusion et télévision