



Communiqué de presse du 2 décembre 2020

Douze nouveaux sommeliers suisses de l'eau certifiés

Le 1^{er} décembre 2020, douze frais émoulus sommeliers et sommelières de l'eau ont reçu leur certificat à l'issue du séminaire de formation dans le cadre somptueux du restaurant Rügen à Zurich. Au fil d'un examen exigeant, ils ont apporté la preuve de leur maîtrise dans l'analyse sensorielle de l'eau minérale, dans l'accord avec les mets et ont convaincu par leur connaissance des différents produits et du droit des denrées alimentaires. Les nouveaux sommeliers de l'eau sont maintenant prêts à fournir un conseil professionnel en matière d'eaux minérales et d'autres boissons sans alcool. Organisé par GastroSuisse et l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS), le séminaire s'est déroulé à Zurich et dans les locaux de la source d'eau minérale appenzelloise Goba.

L'eau présente de multiples visages. Sous l'influence des différents minéraux qu'elles contiennent, les eaux minérales peuvent offrir des goûts fort différents – une évidence pour les douze nouveaux sommeliers de l'eau. Une eau minérale riche en sodium présentera par exemple une note salée. Si le magnésium domine, elle apparaîtra légèrement douce ou amère. Une teneur élevée en calcium peut provoquer une sensation de sécheresse dans la bouche. Et bien d'autres minéraux et oligoéléments contribuent à la personnalité propre de chaque eau minérale.

Les sommeliers de l'eau savent tirer parti de cette diversité. Selon sa composition, une eau minérale peut magnifier ou atténuer les notes gustatives des mets et des autres boissons. La teneur en acide carbonique est aussi décisive. Le vin rouge se marie idéalement avec une eau minérale non gazeuse, tandis qu'une eau pétillante fera bon ménage avec un vin blanc. Et une eau minérale contenant beaucoup d'hydrogène-carbonate peut même faire office de digestif, car elle peut prévenir les aigreurs d'estomac. Il existe une eau minérale pour chaque situation. Les restaurateurs ont ainsi de nombreuses possibilités pour proposer un plaisir gustatif à leurs clients. Les sommeliers de l'eau apportent les connaissances nécessaires.

L'eau minérale naturelle provient de sources souterraines et reste constante dans sa composition. Afin qu'elle conserve ses propriétés originales, elle est mise en bouteilles sur place sans traitement. Les participants au séminaire, tous sens en éveil, ont pu s'en convaincre dans les locaux de la manufacture d'eau minérale Goba AG à Gontenbad. Gabriela Manser, directrice de l'entreprise, et Adrian Haag, responsable de la gestion de la qualité, leur ont permis de vivre une expérience des plus enrichissantes.

Lorsque, depuis le site de Goba, on porte le regard en direction du massif de l'Alpstein, où l'eau filtre à travers la roche pour réapparaître des dizaines d'années plus tard sous la forme d'eau minérale, on considère cette dernière d'un autre œil. Chaque eau minérale est un authentique produit de la nature. Elle a besoin de beaucoup de soin et de savoir-faire avant d'arriver sur la table. Elle mérite de ce fait une estime particulière. C'est fort de cette conviction que les participants au séminaire sont revenus de Gontenbad.

Marcel Kreber, secrétaire général de l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS), félicite les participants qui ont achevé avec succès les examens et se félicite de l'intérêt rencontré par le séminaire : « En tant que sommeliers de l'eau, vous montrez clairement que l'eau minérale offre une expérience gustative toujours renouvelée sous le signe de la nature, de la qualité et de la sécurité. Vous voici dorénavant ambassadeurs et ambassadrices de l'eau minérale naturelle. »

Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, se réjouit aussi du succès du séminaire : « Des produits de qualité comme l'eau minérale, portés par une riche histoire, gagnent en importance dans la restauration et la gastronomie. Un conseil compétent est d'autant plus important. Il apporte une réelle plus-value. De plus, les boissons sans alcool sont toujours plus prisées à l'heure du repas. Les sommeliers de l'eau peuvent ici faire valoir toutes leurs connaissances. »

Le séminaire « Sommelier suisse de l'eau – la vente professionnelle à table des boissons sans alcool » a été proposé pour la deuxième fois à l'automne 2020 par GastroSuisse en collaboration avec la SMS. Dans

cette formation en cours d'emploi, les participants ont acquis toutes les connaissances essentielles autour de l'eau minérale et des boissons sans alcool. Les douze candidats de la volée 2020 ont passé les examens avec succès.

Renseignements :

David Arnold, responsable de la communication
Association suisse des sources d'eaux minérales
et des producteurs de soft drinks (SMS)
044 221 21 85
david.arnold@getraenke.ch
www.eau-minerale.swiss
www.eau-minerale-naturelle.ch

Zita Langenstein, responsable de la formation continue
GastroSuisse
044 377 53 53
communication@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GastroSuisse est la fédération nationale de l'hôtellerie et de la restauration. Elle défend depuis plus de 125 ans les intérêts de la branche. Forte d'environ 20 000 membres (dont quelque 2500 hôtels) organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, elle se profile comme la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration. Le secteur est un important moteur pour l'économie suisse et compte parmi les plus gros employeurs du pays.

Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS)

La SMS est l'organisation faîtière de l'industrie de l'eau minérale et des boissons rafraîchissantes. L'association compte 16 entreprises membres, qui représentent environ 58 % des eaux minérales et 75 % du volume des boissons rafraîchissantes produites dans notre pays. Quelque 20 000 emplois y sont directement ou indirectement rattachés en Suisse.

Les membres de la SMS

Allegra Passugger Mineralquellen AG
Coca-Cola HBC Schweiz AG
Coca-Cola Schweiz GmbH
Evian-Volvic Suisse SA
Feldschlösschen Getränke AG
Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur
Mineralquelle Bad Knutwil AG
Mineralquelle Eptingen AG

Mineralquelle Zurzach AG
Mineralquellen Adelboden AG
Nestlé Waters (Suisse) SA
PepsiCo
RAMSEIER Suisse AG
Red Bull AG
Rivella AG
Trivarga AG