



Communiqué de presse du 18 août 2021

## L'eau minérale naturelle : une diversité fascinante

**Le 17 août 2021, la cérémonie de remise des certificats du séminaire « Le sommelier suisse de l'eau » s'est tenue à Zurich, au restaurant Haus zum Rügen. Les 16 participants ont passé l'examen avec succès. Au fil des quatre journées de formation, ils ont appris à connaître et à apprécier la diversité de l'eau minérale naturelle. Ils peuvent maintenant proposer un conseil professionnel dans l'accompagnement des mets par des boissons sans alcool. Le grand intérêt suscité par le séminaire montre la fascination qu'exerce l'eau minérale naturelle.**

De l'eau propre, c'est une évidence pour bon nombre de Suisses. On a dès lors souvent tendance à oublier qu'il y a des types d'eau tout à fait différents les uns des autres. La palme de la qualité revient sans conteste à l'eau minérale naturelle. Elle puise sa typicité dès son origine, en filtrant à travers le royaume minéral. Son voyage sous-terrain dure des décennies, à travers roches et strates. En chemin, elle est filtrée par la nature et s'enrichit de minéraux. Ainsi naît un produit unique de la nature.

L'eau minérale naturelle est naturellement bonne à boire, irréprochable : aucun traitement n'est autorisé. Pour qu'elle conserve ses qualités originelles, elle est mise en bouteilles sur le lieu même de la source. Dans les locaux de la source minérale appenzelloise Goba, les participants ont découvert des aspects captivants de la production de l'eau minérale naturelle. Les sources minérales prennent soin des ressources qu'elles exploitent et s'engagent pour la protection de l'environnement. Elles garantissent ainsi un plaisir sain, sûr et durable.

La sommière de l'eau Anke Scherer a dévoilé aux participants les bases du *pairing*, soit l'art des combinaisons de l'eau minérale naturelle avec d'autres boissons. Au Culinarium Alpinum de Stans, sous la houlette de Florian Riekmann, formateur chez GastroSuisse, ils ont appris comment présenter et vendre les boissons sans alcool avec succès. Sans oublier la découverte des tendances et innovations dans ce domaine. Marcel Kreber, secrétaire général de l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS), a exposé aux participants les bases du droit des denrées alimentaires et brossé la toile de fond historique de l'eau minérale naturelle.

Dans le cadre somptueux du restaurant Haus zum Rügen, le secrétaire général a formé ses meilleurs vœux de réussite aux fraîches émoules sommières et frais émoulus sommeliers de l'eau. « Vous connaissez maintenant les qualités et les vertus de l'eau minérale naturelle. Par votre fascination pour l'eau minérale naturelle, vous êtes désormais les ambassadrices et les ambassadeurs de cet authentique produit de la nature. »

Zita Langenstein, responsable de la formation continue chez GastroSuisse, est ravie du grand intérêt suscité par le séminaire : « La demande de boissons sans alcool attrayantes est à la hausse. Les sommières et les sommeliers de l'eau ont ici un rôle à jouer grâce à leur conseil professionnel. »

Le séminaire « Le sommelier suisse de l'eau® – professionnalisme dans la vente d'eau minérale et d'autres boissons sans alcool à table » a été proposé pour la troisième année, en mai et en juin 2021, par GastroSuisse en collaboration avec la SMS. Les cours ont été dispensés à Zurich, dans les locaux de GastroSuisse à Zurich, en Appenzell, à la source d'eau minérale Goba, et à Stans, au Culinarium Alpinum. Dans le cadre du séminaire, les participants ont acquis toutes les connaissances essentielles autour de l'eau minérale et des boissons sans alcool. Les 16 candidats de la volée 2021 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 89 % 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