



Communiqué de presse du 30 septembre 2022

## 11 nouveaux sommeliers ou sommelières de l'eau certifiés

**Le 29 septembre 2022, les frais émoulus sommeliers ou sommelières de l'eau ont reçu leur certificat à Zurich, au restaurant Haus zum Rüden, à l'issue du séminaire « Le sommelier suisse de l'eau® ». La formation permet d'acquérir les bases de l'analyse sensorielle et du *pairing*, et couvre des aspects juridiques, historiques et géologiques. Les sommelières et les sommeliers de l'eau conseillent les clients avec professionnalisme dans le domaine des boissons sans alcool en exploitant la diversité de l'eau minérale naturelle.**

Au fil de son long cheminement à travers différentes roches et couches géologiques, l'eau minérale naturelle est purifiée et s'enrichit de précieux éléments. Contrairement à l'eau du robinet, l'eau minérale naturelle ne peut pas être traitée. Elle est par nature bonne à boire, irréprochable. Elle doit être mise en bouteille directement sur le lieu de la source pour conserver ses qualités originelles. Avec une consommation moyenne de quelque 110 l par an, l'eau minérale naturelle est la boisson froide préférée des Suisses et des Suissesses.

### De l'importance du bon *pairing*

Chaque eau minérale naturelle se distingue par son goût en fonction de sa teneur en minéraux. Les sommeliers de l'eau savent exploiter cette diversité. Une eau minérale à forte teneur en sodium et en chlorure présente par exemple une note saline. Avec une dominante de calcium et de magnésium, elle apparaîtra amère ou légèrement douce. Dans le bar à eau du Grand Resort Bad Ragaz, la sommelière de l'eau Anke Scherer a dévoilé aux participants l'art des combinaisons de l'eau minérale naturelle avec d'autres boissons pour maximiser l'expérience gustative. Le séminaire comprenait aussi des modules sur les tendances à l'accompagnement des repas avec des boissons sans alcool et la présentation des boissons.

### Un enrichissement pour le marketing et la gestion d'événements

Le séminaire est très apprécié par les spécialistes du marketing et de la gestion d'événements. Jana-Christina Luecking, senior brand manager Hydration chez Coca-Cola, voit dans la formation de sommelière de l'eau un complément idéal à sa profession. « J'ai particulièrement apprécié la diversité du programme. Il permet d'acquérir les bases et propose des contenus passionnants ». Erica Beer, assistante d'exploitation au restaurant Schloss Seeburg à Kreuzlingen, va mettre à profit l'acquis dans le domaine événementiel. « Dans la gastronomie, on observe une tendance vers les boissons sans alcool. »

### L'eau doit être déclarée correctement

À côté de l'eau minérale naturelle, les restaurateurs proposent aussi souvent de l'eau du robinet. Dans ce contexte, il est important de déclarer correctement les choses. Le client qui commande une eau minérale attend qu'on lui serve une eau minérale naturelle. Le gaz carbonique ne transforme pas l'eau du robinet en eau minérale. Il est en outre interdit de faire figurer de l'eau du robinet à la carte sous le libellé « eau de source ». Les bases juridiques qui régissent la vente forment un module central du séminaire.

### Élargissement de l'horizon avec vue sur le Sântis

Cette année, le point d'orgue du séminaire a une fois de plus été la visite de la source minérale Goba, en Appenzell. Les futurs sommeliers et sommelières ont pu non seulement observer de près l'installation de remplissage à la pointe de la technique, mais encore le cœur du site, le captage de la source, et constater comment il faut conjuguer soin, savoir et talent pour offrir aux consommateurs ce parfait produit de la nature qu'est l'eau minérale.

Le séminaire « Le sommelier suisse de l'eau® – professionnalisme dans la vente d'eau minérale et d'autres boissons sans alcool à table », qui en est à sa quatrième édition en 2022, est proposé par GastroSuisse en collaboration avec la SMS. Les cours ont été dispensés dans les locaux de GastroSuisse à Zurich, à la source d'eau minérale Goba en Appenzell et au Grand Resort de Bad Ragaz. Dans le cadre du séminaire, les participants ont acquis toutes les connaissances essentielles autour de l'eau minérale et des boissons sans alcool. 11 candidats sur les 12 que comptait la volée 2022 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