



Communiqué de presse du 18 août 2023

## 23 nouveaux sommeliers de l'eau décrochent leur certificat

**23 participantes et participants au séminaire « Le sommelier / la sommelière suisse de l'eau® » ont reçu leur certificat le 17 août 2023 à Zurich dans le cadre somptueux du restaurant Haus zum Rüden, qui donne sur la Limmat. Les modules qui composent le séminaire sont l'analyse sensorielle, le *pairing*, les bases juridiques, la géologie et la vente. Parfaitement au fait de la diversité des eaux minérales, les sommeliers de l'eau sont à même de conseiller les clients avec professionnalisme.**

### Les sommeliers de l'eau savent tirer parti de la diversité des eaux minérales

L'eau minérale naturelle transite des années durant à travers les couches rocheuses, où elle est filtrée et s'enrichit en minéraux et en oligoéléments. Elle est naturellement bonne à boire. Afin de garantir la qualité et la sécurité du produit, l'eau minérale est mise en bouteilles sans traitement sur le lieu de la source. La seule adjonction autorisée est le gaz carbonique. Avec une consommation moyenne de 110 l par année, l'eau minérale naturelle est la boisson froide préférée des Suisses.

Les minéraux déterminent le goût d'une eau minérale. Le calcium exprime des notes minérales et une touche d'amertume. Le magnésium donne une sensation amère ou légèrement douce. Les sulfates peuvent avoir un goût acidulé, tandis que le sodium apporte une pointe de salinité et l'hydrogénocarbonate neutralise l'acidité. Le sommelier de l'eau tire parti de cette diversité afin de mettre en valeur ou d'atténuer les arômes de certains mets ou d'autres boissons.

### Un précieux savoir pour la restauration et la vente

Le séminaire « Le sommelier / la sommelière suisse de l'eau® » est prisé par les professionnels de la restauration et du secteur des boissons. Amanda Lea Richter, directrice Food & Beverage au Grand Resort Bad Ragaz, se passionne pour l'étude d'un bien si fondamental que l'eau : « Le séminaire ouvre la porte à un savoir profond, réservé à un petit nombre. »

Lena Gerhard, « In Room Dining Managerin », observe un accroissement de la demande pour l'eau : « Au Grand Resort Bad Ragaz, nous avons une carte des eaux et un bar à eau. Avec le bagage acquis lors du séminaire, je peux conseiller nos clients avec professionnalisme. » Au bar à eau du complexe hôtelier, les participants ont pu découvrir les arcanes du *pairing*, soit la combinaison de l'eau minérale avec d'autres boissons. Ils ont aussi appris à créer une carte des boissons.

Vanida Kulmala est conseillère à la clientèle Premium Gastronomie chez Coca-Cola HBC Suisse. Elle a renforcé sa maîtrise de l'analyse sensorielle et de l'accord des boissons avec les mets : « Je peux maintenant répondre aux clientes et aux clients avec encore plus de compétence. » Martin Götschmann, chef de vente pour la région Mittelland & Basel pour les sources minérales Adelboden, est convaincu que l'eau minérale est appelée à gagner en importance. « Je nourris une fascination pour l'eau depuis mon enfance » confie-t-il.

### Le gaz carbonique ne transforme pas l'eau du robinet en eau minérale

Au restaurant, les clients peuvent souvent choisir entre eau minérale naturelle et eau du robinet. L'important, c'est que la déclaration soit correcte. Lorsque le client commande une « eau minérale », il est en droit d'attendre de l'eau minérale naturelle. L'adjonction de gaz carbonique ne transforme pas l'eau du robinet en eau minérale. Aux termes des dispositions légales, qui forment un volet du séminaire, faire figurer de l'eau du robinet à la carte sous le libellé « eau minérale » ou « eau de source » équivaut à de la tromperie.

### Les sommeliers de l'eau sont les ambassadeurs d'un produit naturel

Une journée du séminaire s'est déroulée dans les locaux de la source minérale appenzelloise Goba. Kurt Widmer, directeur des lieux, a accueilli les participants avec déférence dans le « Denkhaus » : « Les sommeliers de l'eau sont des ambassadeurs et ambassadrices. Ils mettent leur savoir au profit de notre produit naturel. Nous sommes reconnaissants de cet engagement. » Chez Goba, les participants ont découvert

des aspects captivants de l'hydrogéologie et de la création d'une source. Adrian Haag, responsable de la gestion de la qualité, leur a fait visiter l'entreprise et la source. Les participants ont ainsi appris de première main tout ce qu'il faut pour savoir déguster une eau minérale naturelle.

Cette cinquième édition du séminaire « Le sommelier / la sommelière suisse de l'eau® » s'est déroulée dans les locaux de GastroSuisse à Zurich, à la source d'eau minérale Goba en Appenzell et au Grand Resort Bad Ragaz.

#### **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 FORMATION GastroSuisse 044 286 88 11 zita.langenstein@formation-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 en Suisse. 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 suisse de l'eau minérale et des boissons rafraîchissantes. L'association compte 16 entreprises membres, qui produisent environ 58 % des eaux minérales et 75 % du volume des boissons rafraîchissantes 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