

ont créé Eve»

En général, les femmes ont plus envie d'essayer des nouvelles saveurs que les hommes, et c'est ça qui me plaît.

Pourquoi?

J'aimerais faire comprendre à tous les amateurs de bière, hommes et femmes, que toutes les bières sont différentes. Quand on commande du vin dans un restaurant, on ne dit pas «un vin s'il vous plaît», on demande un cru en particulier.

Entre une bière blanche à haute fermentation, une lager et une bière sans alcool, agréables en bouche, les différences sont telles qu'il serait dommage de ne pas profiter de cette diversité. Dans les bons restaurants, la présence d'un sommelier en bière pourrait être tout aussi justifiée que celle d'un sommelier en vin. Ce serait mon objectif.

Quelles sont les bières qui plaisent le plus aux femmes?

La perception de la saveur d'une bière est différente chez les femmes. La plupart du temps, les femmes n'apprécient pas le goût «typique» des bières ordinaires. Elles préfèrent celles qui sont plus douces ou plus sucrées. Mais ce n'est pas seulement une question d'amertume puisque le Campari citron vert est très apprécié de la gent féminine.

En général, les femmes ont une plus grande sensibilité gustative que les hommes, et c'est d'ailleurs pour cela que nous



Les mains dans le houblon, à la brasserie Feldschlösschen, à Rheinfelden (AG).



La bière se déguste aussi avec les yeux, au moyen d'une palette de couleurs.

– des femmes exclusivement – avons créé «Eve».

Quel type de bières conseillez-vous selon les mets?

Une bière ambrée convient au repas, mais tout dépend de ce qui est servi. Les bières blondes accompagnent bien les mets légers tels que le poisson.

Avec du pain ou du gibier, je recommanderais une ambrée ou une bière brune, alors que pour un dessert, une bière spéciale, blonde et amère, conviendrait mieux.

Quand on boit plusieurs bières au cours d'une soirée, une règle s'impose: commencer par les faiblement alcoolisées, aller des plus amères aux plus sucrées et passer progressivement aux bières qui ont le plus de corps.

En deux mots Gaby Gerber

Gaby Gerber (39 ans) a grandi au sein d'une petite entreprise familiale de fabrication d'eaux-de-vie dirigée par des femmes. Aujourd'hui, elle n'est pas seulement experte en bière mais aussi membre du jury de Destillata, la plus grande dégustation internationale d'eaux-de-vie.

Employée depuis quatorze ans à la brasserie Feldschlösschen, elle a effectué sa formation de sommelière en bière à l'Académie Doemens (D), où elle a suivi, entre autres, 100 unités d'enseignement et participé à 140 dégustations de bière.

► **lien**
www.feldschlösschen.ch

Elles aiment Douces et fraîches

Feldschlösschen Premium

La Feldschlösschen Premium est une bière fermentée à basse température, ce qui lui confère un arôme unique et sans arrière-goût amer.

6 boîtes de 50 cl/ au prix de 12 fr. 90*



Corona Extra

Cette bière de basse fermentation est brassée depuis 1925. Légère-

ment douceâtre et sans amertume, elle se boit en général directement à la bouteille, avec une rondelle de citron dans le goulot.

6 x 35,5 cl au prix de 15 fr. 50*



Cardinal Draft Original

Une bière douce et rafraîchissante au caractère typique d'une

bière légère moderne.

6 x 33 cl au prix de 8 fr. 30*



Cardinal Eve

Eve est une boisson d'apéritif légèrement alcoolisée, conçue spécialement par des femmes pour les femmes. Elle existe au litchi, au fruit de la passion et à la mangue.

4 x 27,5 cl au prix de 8 fr. 90*

* Dans tous les points de vente