

3/11/60 -

*Reponse*  
~~Discours~~ de M. Vincent Bound

Messieurs,

Monsieur le Président,  
Messieurs,

Grande est l'émotion que je ressens aujourd'hui à vous exprimer ma gratitude pour l'honneur que vous m'avez fait en m'appelant à siéger à l'Académie des Vins de France.

Grande est aussi ma confusion de me trouver au milieu de vous dont la vie toute de labeur est une action continue pour la défense et la vulgarisation des produits du vignoble français.

C'est que mes mérites, même présentés aussi amicalement et aussi éloquemment que l'a fait mon camarade d'honneur du Club des Cent, Alexandre Dumaine, sont bien modestes comparés à ceux acquis par vous, si attentifs depuis des lustres au sort des vignerons.

A cette minute de vérité, je mesure le poids de mon insuffisance.

.../...

Grande est cependant ma joie, Faite de l'espoir d'apprendre beaucoup au sein de la savante compagnie où m'ont appelé vos bienveillants suffrages, elle s'accroît de ma satisfaction de participer désormais à vos côtés au combat pour la qualité contre l'ignorance, l'altération du goût, la concurrence déloyale.

J'apprécie le vin, et certainement depuis l'âge le plus tendre car, à l'instar de notre bon roi Henri enfant, le nouveau né que je fus, connût, en même temps que celui du sel, le goût du "picpoul" languedocien, le jurançon de l'endroit. C'est que, ~~issu d'une famille~~ originaire de l'Aude, mon grand-père comptait des vigneronns dans sa famille et avait conservé d'une activité pour laquelle l'apparition du phyloxera avait été particulièrement néfaste, quelques arpents de vignes dans le Bitterrois.

Ainsi, j'ai pu, de bonne heure, mesurer la passion que fait naître la vigne au

.../...

coeur de ceux qui l'entourent de tous leurs soins, vibrer au mystère qui précède la naissance du vin, partager la joie des résultats heureux ou la consternation née d'une récolte compromise par l'une de ces calamités détruisant soudainement les espoirs de toute une année.

Mon adolescence s'est écoulée à Millau, capitale d'une région vinicole aveyronnaise où les vignes hérissées de maisonnettes aux toits rouges se font la courte échelle, depuis la vallée, pour monter par mûrettes interposées, à l'assaut des pentes des grands causses. En cette ville laborieuse, devenir vigneron était l'ambition de tout bon ouvrier ; si la qualité de la récolte ne répondait pas toujours au travail dominical prodigué en famille, chacun était néanmoins fier de son vin et j'en célébrais volontiers les inappréciables qualités avec les producteurs amis, encore que, sauf peut-être pour de très

.../...

exceptionnelles années, elles l'apparentaient <sup>à la</sup> "noble piquette" dont a parlé Caligula ou au "Vinaigre bien né" de Tibère.

Vous voudrez bien m'excuser d'avoir si longuement rappelé, en ce cénacle des ~~prins~~ <sup>prins</sup> de la vigne et du vin, des souvenirs d'enfant.

Au moment où vous m'accueillez dans votre noble compagnie, monte tout naturellement en moi le souvenir de celui à qui je dois la première sensation du goût du vin, du vin de sa vigne. Pourrai-je trouver ailleurs que dans une pieuse pensée pour mon cher grand'père déjà nouveau comme ses vieux ceps lorsque je l'ai connu, meilleure préface à mes remerciements?

Ces remerciements, je vous les adresse à tous du fond du coeur.

Permettez moi cependant d'exprimer plus particulièrement mon admirative reconnaissance à notre président, le Marquis de Luç Saluces, illustre descendant

.../...

de familles illustres qui sait si bien ~~unir~~ dans une même foi <sup>celles aux</sup> ~~les~~ traditions anciennes ~~est~~ les procédés modernes ~~et~~ ~~perpetuer~~ perpétuer un vin dont toute la richesse de notre langue suffit à peine pour en exprimer la très haute qualité et dont (on dit fort justement) qu'il apporte dans les verres ce que ni la puissance ni l'or ne peuvent donner : le bonheur de vivre.

Je marquerai également une particulière gratitude à notre président honoraire, le Baron Le Roy, depuis plus de 40 ans, valeureux meneur du bon combat en faveur des vigneron, et heureux artisan de la merveilleuse amélioration du vignoble des Cotes du Rhône, de même qu'à notre secrétaire général M. Barillot qui, dominant ses fonctions officielles, est devenu le conseiller écouté et l'ami de tous les professionnels de la vigne et du vin.

.../...

Et vous me permettez, enfin, une mention toute spéciale pour l'introducteur de ma candidature, mon ami Alexandre Dumaine dont le monde entier apprécie les talents et qui, du relais de Saulieu a fait le paradis des gourmets ; au faîte de son art, travaillant dans sa spécialité, comme vous tous, Messieurs, à la plus grande gloire de notre cher Pays, il ne limite pas son action au régal de ses contemporains, mais porte tous ses soins à la formation de jeunes chefs qui assureront l'avenir de la cuisine française et le maintien de son incomparable qualité.

La cuisine française. Ah! quelle grande, <sup>si bonne, si saine</sup> quelle belle chose et combien elle mérite d'être appréciée ! mais le secret de sa prééminence n'est-il pas précisément qu'elle dispose, pour accompagner ses préparations ou les accompagner, de l'incomparable gamme de nos vins de France ?

.../...

Dans sa magnifique allocution, le maître incontesté qu'est notre confrère Alexandre Dumaine, a traité devant vous, l'an passé, du bien manger et du bien boire, remarquant péremptoirement qu'il s'agissait de questions qui ne pouvaient être dissociées. Tous les gourmets partagent ce sentiment et pensent qu'il y a nécessairement une liaison étroite, une véritable communion entre les mets et les vins. Notre regretté Prince élu des Gastronomes, le bon Curnonsky qui a honoré votre compagnie et dont je suis le modeste continuateur à l'académie fondée à son instigation pour répondre au voeu émis cent ans plus tôt par Brillat-Savarin, a notamment porté tous ses efforts sur l'union des vins les plus appropriés aux préparations les plus succulentes de notre cuisine et ses enseignements ne seront heureusement pas perdus.

Je suis naturellement de ceux qui pensent qu'en l'absence de vin il n'y a

.../...

pas de vrai, de pur, de total plaisir de la table. Sauf de très rares exceptions confirmant la règle, les canons de la gastronomie exigent, du moins en nos pays de civilisation occidentale, la dégustation avec les aliments de ces bouteilles magnifiques ou modestes qui font également l'orgueil des producteurs.

Et pour flétrir les convives volontairement abstèmes ou buveurs d'eau, viennent à ma mémoire ces vers de Motin, père des premières chansons françaises à boire :

" Quiconque à cette louange  
D'être homme sans boire du vin  
S'il en buvait serait un ange"

Certes nos menus d'aujourd'hui n'ont pas le faste de ceux d'autrefois. Ce qui les caractérise c'est même leur simplicité, mais n'est-ce pas la simplicité qui fait les choses parfaites ?

.../...



Les gastronomes savent combien cette recherche est difficile et combien elle exige des grands prêtres de la cuisine de science, d'expérience, de talent et même de génie. L'abstraction qui, présentement, attire beaucoup de jeune artistes en mal d'expression, ne peut se concevoir en cuisine, la routine non plus d'ailleurs, si bien que nous ne risquons pas de voir dans ce domaine s'instaurer ou prospérer des écoles qui font de la surprise et de l'inachevé la règle d'or de l'art contemporain. Il fut une époque où le bon ton voulait que l'on mange beaucoup et longtemps, une époque où un gourmet des plus illustres, le marquis de Cussy, pouvait écrire que "les meilleures viandes sont celles qui sont le moins viandes, comme les poissons exquis sont ceux qui sont le moins poisson", une époque où s'indigérer et s'enivrer à table était considéré comme un hommage rendu à l'amphitryon. Nous sommes heureusement bien loin de ces moeurs. Point n'est besoin pour faire  
.../...

partie d'une association d'amateurs de la bonne table, de présenter les deux qualités requises de ceux qui siégeaient avec Grimod de la Reynière en son jury dégustateur ; la voracité de Vitellius, la gourmandise de Lucullus. Un goût affiné et affirmé y suffit. C'est que le repas, s'il a perdu sur le chemin du progrès et de la nécessité, de nombreux services, a vu se conserver, et même s'accentuer, l'harmonie entre ses composantes. Cette harmonie ne peut se trouver pleinement réalisé sans un choix judicieux des vins proposés pour accompagner les plats. Allié aux mets, le vin, vraiment boisson divine, permet, seul, en effet, d'en apprécier toute la saveur et, par réciprocité, sur un plat bien adapté, il livre à celui qui sait les lui demander tout son parfum, tout son bouquet, toute sa finesse. Et il stimule l'esprit, facilite la conversation, favorise la chaleur des sentiments .

.../...

Ainsi le repas devient une véritable détente ; agréable à la dégustation, il est, par voie de conséquence, léger à la digestion.

Mais si de nos jours la cuisine répond à la règle fondamentale formulée par Curnonsky que les choses doivent avoir le goût de ce qu'elles sont, elle exige avant tout la qualité, qualité des produits mis en oeuvre aussi bien que qualité des vins destinés à souligner l'heureuse impression des sensations gustatives. Et c'est là, messieurs, que votre action prend toute sa signification car elle est également profitable aux gourmets aussi bien qu'aux gens de la vigne et du vin que vous faites mieux connaître et partant mieux aimer. Ne nous y trompons pas, seule une production de qualité, j'ajouterai, réalisée à des coûts modérés, rendra possible l'augmentation de la consommation du vin en France et hors de France, et, à cet égard, je me permettrai de vous exprimer un regret :

.../...

celui d'avoir vu disparaître dans la presque totalité des restaurants le service des vins de cru tirés à même le tonneau. Sans doute, les conditions actuelles de la distribution gênent-elles la mise par les traiteurs à la disposition de leurs clients de vins de qualité au pichet ou à la carafe et il faut vivre avec son temps. Pour ma part, je déplore cette situation et j'ai désiré que les buffetiers de France retardent tout au moins cette évolution peut-être inéluctable, en maintenant dans leurs établissements aujourd'hui rénovés, cette tradition qui facilitait incontestablement la connaissance de nos petits crus si naturels, si gouleyants, si savoureux. C'est la principale raison qui m'a déterminé à organiser annuellement pour ces excellents artisans du bien être des voyageurs du chemin de fer (et je n'en exclu<sup>vois</sup> pas <sup>ceux de</sup> la route) la visite méthodique d'une de nos régions viticoles.

.../...

Vous les avez reçus, *Messieurs*, avec beaucoup de gentillesse et je suis heureux de pouvoir vous renouveler mes vifs remerciements. Grâce à vous, ils ont connu des vigneronns, ils ont pu mesurer l'amour que ces derniers portaient à leur vigne et à leur rude, mais beau métier ; ils ont constaté le soin avec lequel la vinification était assurée, ils ont affirmé leurs qualités de dégustateurs. Vous leur avez parlé et fait parler de la vigne et du vin avec tant de sincérité, tant de science et d'art qu'ils ont chaque fois emporté de leur tournée une meilleure connaissance de ce magnifique produit des campagnes françaises. Instruits des égards particuliers exigés par sa production et sa conservation, tous savent maintenant dissenter sur le vin et conseiller utilement leurs clients. Ils participent ainsi, dans leur sphère, à l'action que vous menez ardemment pour développer la consommation des vins de qualité et à laquelle je vous sais un gré infini de m'avoir, par vos suffrages, officiellement associé.

.../...

Mais j'ai sans doute trop abusé de vos instants, aussi vais-je me hâter de conclure. C'est à la devise des Chevaliers du Cep que je ferai appel "Per Vitem ad Vitam" et je lèverai mon verre à l'Académie ~~des~~ <sup>Vin</sup> de France, à vous mes chers ~~Confrères~~, à vos familles, à nos bons et braves vignerons, à celle enfin que nous servons tous, cuisiniers et gourmands à "gasterea" ou plus joliment "Gustativa" la dixième des muses, la plus jeune et la plus appétissante, très certainement fille du grand Bacchus et de la sage Minerve.