

REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

**à la simple question Axel Marion –
Le verre à vin blanc vaudois va-t-il disparaître ?**

Rappel de la simple question

Le verre à vin blanc vaudois est un élément attachant de notre patrimoine cantonal. D'une contenance de 5 à 7 cl, souvent décoré aux couleurs d'une commune, d'une société ou d'un événement, il fait traditionnellement partie des moments de festivité des Vaudoises et Vaudois. Ou devrait-on dire « faisait partie » ? En effet, on constate qu'il est de moins en moins utilisé. Ainsi, dans quasiment toutes les verrées proposées par le Conseil d'Etat ou les autres autorités, des verres à pied sont maintenant utilisés.

On peut invoquer différentes raisons pour ce désamour, par exemple la faible contenance de ce verre ou le fait qu'il mette moins en valeur le bouquet du vin. Néanmoins, il serait souhaitable que l'Etat joue, ici aussi, son rôle d'exemplarité et remette en valeur cet élément modeste mais important de notre patrimoine.

J'ai donc l'honneur de poser la question suivante au Conseil d'Etat : est-il prêt à remettre en valeur les verres à vin blancs vaudois lors des célébrations officielles de l'Etat ?

(Signé) Axel Marion

Réponse du Conseil d'Etat

Indéniablement, le petit gobelet évoque une tradition attachante, encore présente dans maintes manifestations et dont la longévité est de toute façon assurée en tant qu'objet de souvenir particulièrement apprécié et recherché.

Il convient de rappeler l'origine utilitaire de cet objet alliant charme et originalité : servir au vigneron à goûter ses vins, à différents stades de leur élaboration. Sans chercher à jouer sur les mots, le Conseil d'Etat se permet de souligner que *goûter* n'est pas *déguster*. Les deux notions se chevauchent, mais se différencient quelque peu, en ce sens que le goûteur vérifie, le dégustateur savoure et apprécie. A la base, le petit verre à vin blanc compte en quelque sorte parmi les instruments de travail du vigneron.

Aujourd'hui, la consommation du vin - quelle qu'en soit la couleur - a évolué et force est de constater que le verre à pied est le modèle qui a la faveur du consommateur. De l'avis de spécialistes, il permet au breuvage de bien exprimer ses propriétés et de satisfaire davantage que le petit gobelet le dégustateur en quête de saveur et de plaisir.

C'est pourquoi le Conseil d'Etat, dans les verrées dont il est le commanditaire, n'a pas l'intention d'ordonner que l'on privilégie le petit gobelet. L'usage du verre à pied dans ces verrées s'inscrit moins dans une révolution de palais que dans une évolution de celui-ci.

Le gouvernement a confronté son opinion à deux sortes d'avis experts. En premier lieu, il peut se prévaloir d'une identité de vues avec M. Jérôme Aké Béda, titulaire du Mérite cantonal et distingué meilleur sommelier Suisse en 2015 par un guide faisant autorité en la matière, qui confirme la supériorité intrinsèque du verre à pied. En second lieu, les huissiers soulignent les avantages du verre à pied sous l'angle du service, spécialement lorsqu'il y a beaucoup de personnes invitées.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 20 novembre 2019.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean