

**Mot du Pr Salim Daccache s.j., Recteur de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth, à l'occasion de l'inauguration de la 1<sup>ère</sup> rencontre de viticulture et d'œnologie « Terroirs libanais, qualité du vin et valorisation des coproduits », organisée par la Faculté des sciences et de l'École supérieure d'ingénieurs d'agronomie méditerranéenne, à 9h00, le vendredi 27 novembre 2015, à l'Auditorium François Bassil, CIS.**

1. C'est pour moi un honneur de vous souhaiter la bienvenue à cette longue première journée de réflexion, de conférences et de débats, organisée par la Faculté des sciences et l'École supérieure d'ingénieurs d'agronomie méditerranéenne de l'USJ et mise sous le titre de 1<sup>ère</sup> rencontre de viticulture et d'œnologie portant sur les terroirs et les cépages libanais. A elle seule, la tenue de cette journée montre l'intérêt capital que l'USJ porte du point de vue de la recherche scientifique, qu'elle soit œnologique ou économique, à une industrie devenue bien centrale dans le système économique libanais. Vous voyez bien que l'USJ pense bien aux passionnés de vin et de bon goût.

2. Au début de ce mot, laissez-moi exprimer un hommage qui se fait pour la première fois, d'après mes connaissances, à ces générations de Pères et de frères jésuites qui ont apporté, en 1857, les premiers cépages au Liban pour les planter dans les domaines de Ksara et de Tanaïl. C'est à partir de leur recherche œnologique sur les mélanges des cépages, que des célèbres produits de Ksara et de Tanaïl ont vu le jour et ont imposé le vin libanais comme une marque bien spécifique dans le concert des vins internationaux. Si les Jésuites ont été les modernes du vin libanais avec le souci de produire le vin de masse, mais n'oublions pas les différents maisons châteaux et caves, qui ont continué à produire mais aussi à développer et à élever les meilleurs produits et millésimes. De même que le vin de nos terroirs a été créé par les Phéniciens il y a plus de 5000 ans, témoins les jarres de vin retrouvées dans plus d'un lieu habité par les Phéniciens dans le pourtour de la mer méditerranée. Les vins de Tyr et de Sidon, transportés par les navigateurs phéniciens, étaient célébrés dans toute la méditerranée ancienne et n'oublions pas qu'un des temples romains de Baalbek est dédié au dieu Bacchus.

3. De nos jours, il devient de plus en plus évident que les vins libanais ont acquis une qualité qui leur permet de se mesurer à la concurrence internationale. Mais pour aller plus loin et figurer parmi les grands vins du monde, il leur faut se singulariser, selon Jean Luc Etiévent, l'un des chercheurs passionnés militants de la promotion des cépages locaux. Comment ? L'un des moyens repose sur la valorisation du patrimoine local. Cela passe d'abord par l'identification des cépages autochtones. Ensuite, sans doute, par la mise en place d'indications géographiques ou d'appellations contrôlées. Le même expert se pose ainsi la question: les Libanais sont-ils prêts à accepter ce cadre alors que, pour être crédible, cette démarche doit s'accompagner de contrôles sérieux ?

4. Le Liban est parvenu aujourd'hui à un seuil qualitatif qui lui sera difficile de surpasser. C'est pourquoi une journée académique comme celle d'aujourd'hui conçue par l'ESIA-M et la FS de l'USJ avec les Domaines et Châteaux de vins libanais et ayant pour objectif principal de favoriser l'échange entre l'institution académique et l'industrie viti-vinicole et le renforcement de cet échange, devra aider à mieux comprendre et établir les enjeux actuels et à venir d'un élevage devenu une industrie incontournable.

5. Tout en remerciant les organisateurs de cette journée ainsi que les conférenciers venus de l'USJ, du Liban et de France, je dirais que le réseau qui se constitue aujourd'hui à l'occasion de cet événement d'œnologues et de viticulteurs et producteurs d'une part et de chercheurs libanais de l'USJ, appuyés par l'aide précieuse de leurs collègues français, ne peut qu'être cet outil de référence qui contribue au rayonnement du vin libanais et à la conservation de sa renommée à l'échelle internationale. Soyons ivres, mais pas trop du bon vin mais surtout, du succès de cette belle journée, au service du goût, de la saveur et de la beauté !