

VAR

CÔTE D'AZUR

Vie locale

## Le goût, un sens essentiel

Qu'est-ce qui explique que ce moelleux au chocolat tout juste sorti du four est si bon ?

---

 Article réservé aux abonnés

Publié le 18/03/2017 à 05:21, mis à jour le 18/03/2017 à 05:21



Pour apprécier les saveurs, il faut d'abord les humer. **A.L.**

---

Qu'est-ce qui explique que ce moelleux au chocolat tout juste sorti du four est si bon ? Est-ce son délicat parfum de cacao qui vient chatouiller les narines ? Est-ce son arôme et sa texture fondante qui affolent les papilles ? Les deux, mon capitaine ! « *On dispose d'une trentaine de capteurs gustatifs pour les saveurs de base [les quatre classiques : sucré, salé, acide, amer et une cinquième appelée umami qui correspond à quelque chose d'agréable, de savoureux, Ndlr]. Cependant, nous allons tous percevoir quelque chose de différent en fonction de notre bagage génétique. Cette différence est accentuée par la part très importante que joue l'olfaction dans notre sens du goût* », révèle Sébastien Fiorucci, enseignant-chercheur à l'Institut de chimie de Nice.

Aujourd'hui à 15 heures, il dévoilera au Musée international de la parfumerie de Grasse les mystères qui expliquent pourquoi certains aliments nous semblent savoureux tandis qu'ils en répugnent d'autres. Le scientifique nous met en appétit. Il développe : « *Le sucre provoque une réaction instantanée, viscérale... ancestrale. Car à l'époque de nos lointains ancêtres, on avait un intérêt vital à rechercher des aliments sucrés donc nourrissants.* » Le goût est un des premiers sens qui se développe chez un nouveau né. Il a déjà expérimenté in utero les saveurs de l'alimentation de sa mère. Le sucre par exemple est associé à une saveur agréable. Cela explique pourquoi les enfants, plus ils sont jeunes, plus ils ont de l'appétence pour les gâteaux, les bonbons... Pas de mystère : c'est la nature qui parle.

Signal d'alerte

Pour le salé, les choses sont similaires. « *Outre le fait qu'il soit un exhausteur de goût, il régule l'homéostasie interne.* » Pour faire simple : « *Lorsqu'on transpire, on évacue de l'eau mais aussi des ions. Le sel permet de compenser ces pertes* », résume Sébastien Fiorucci. L'acidité a davantage une valeur de protection. « *La perception des acides dans la nourriture est associée à la détection de composés présents dans la décomposition de l'aliment. Le cerveau le décrypte donc surtout comme un signal*

*d'alerte.»*

L'amertume est du même acabit : *« Un grand nombre de composés toxiques sont fortement amers. C'est le cas d'une partie des alcaloïdes, comme par exemple la strychnine, qui sont des substances naturelles présentes dans les plantes.»*

Pour autant, le goût évolue, s'éduque. La première tasse de café semble bien amère alors que nombreux sont les amateurs de petit noir. *« L'appréciation d'un aliment, ça se travaille»*, rassure le scientifique. Devenir un fin gourmet demande donc de l'investissement personnel. Goûter de nouvelles saveurs, s'ouvrir à des textures et des parfums méconnus ou a priori suscitant le rejet.

Et il faut savoir apprécier les bonnes choses. Car *« avec l'âge, on perd de notre capacité de performance gustative »*, annonce Sébastien Fiorucci. Une mauvaise nouvelle qui cependant, ne doit pas laisser craindre de perdre totalement le goût pour le moelleux au chocolat. À condition de s'entraîner. On vous en ressert une part ? AX. T.

