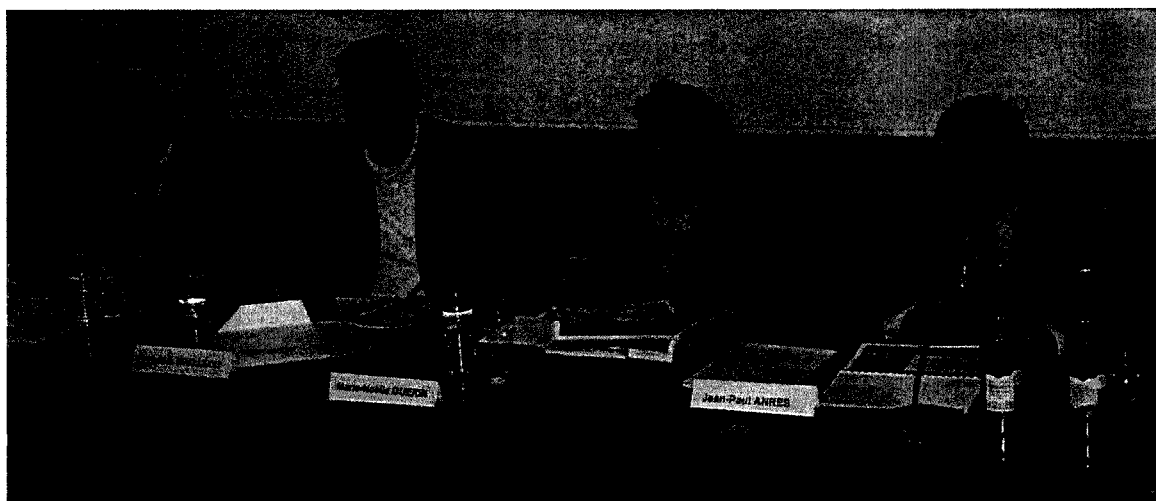


# Université Saveurs & Savoirs 2008

## Alimentation et goût

### La science du goût

## Projet



*Participaient à cette conférence-débat :*

*Jean-Paul ANRES, vice-Président de la Cave des Vignerons de Beaumes de Venise Balma Vénitia,  
Patrick MAC LEOD, professeur à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes et Président de l'Institut du Goût,  
Eric SPINLER, professeur à AgroParisTech, UMR Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires.*

*Cette conférence-débat était animée par Marie-Noëlle GUERIN, Directeur des Relations extérieures et de la Culture alimentaire de Sopexa.*

***NB : Les propos rapportés n'ont pas encore été validés par leurs auteurs.***

### III. Le goût, une construction multi-sensorielle

#### Patrick MAC LEOD

Par nature, le goût est multi-sensoriel (attribution inégale de plusieurs sens chimiques). La complexité joue un rôle très important en matière de goût.

Par provocation, j'aime à dire que le goût n'existe pas, dans la mesure où nous sommes en présence de molécules, seulement composées de protons et de neutrons. De son côté, l'homme a un patrimoine inné, qui caractérise et détermine son ressenti. C'est la rencontre de ces deux mondes qui va provoquer l'apparition d'un message sensoriel : en pratique, le goût n'est donc pas mystérieux du tout !

Au travers de la complexité de la chaîne sensorielle, un système de simplification est apparu : l'unité des sens. Tous nos sens fonctionnent avec la formation d'une image brute au niveau des organes sensoriels, laquelle est ensuite mise en forme par des organes intermédiaires et, au final, reçue par le cortex frontal.

Le plaisir – ou le message hédonique – est une fonction physiologique, qui obéit à des règles de fonctionnement propres, qui vient ajouter son apport au « présent » des données des canaux multi-sensoriels et au « passé » des individus (images issues de leur héritage).

La chaîne sensorielle ne se termine pas quand l'aliment arrive en bouche ; dans les faits, elle se poursuit pour déboucher sur le message hédonique.

Dans le génome de l'homme, 450 chimiorécepteurs interviennent sur le goût.

Au final, telle une poupée russe, la représentation du goût doit passer par plusieurs avatars successifs, afin de devenir consciente, comme la représentation initiale, le codage de l'intensité temporelle par une fréquence d'impulsion électrique, le codage de la qualité par l'adresse des fibres qui passent dans le cerveau, etc. Ensuite, à partir de l'image brute, intervient la fabrication, dans un centre spécialisé, d'une représentation topographique de la qualité.

347 gènes codent pour les récepteurs olfactifs humains et un seul d'entre eux ne se trouve que sur le chromosome X. Dans les faits, chaque individu sent une odeur qui lui est propre (deux personnes ne ressentent pas la même odeur, face à une même source). En matière de ressenti des odeurs, chaque individu a et aura donc toujours sa propre combinaison personnelle.

Jadis basée sur de simples conjectures, notre culture se base désormais sur des connaissances. Cette évolution va remettre en cause beaucoup de choses que le bon sens nous suggérait autrefois. Par exemple, la relation structure/activité, telle que la comprend le chimiste, n'existe pas.

*Le schéma corporel humain est projeté, prouvant la grande capacité de l'homme à déguster.*

L'extraction des contours évite les images de confusion entre les récepteurs sensoriels : dans ce contexte, les images arrivant au cerveau sont modifiées pour, à l'arrivée, n'avoir que deux points de ressemblance.

**Marie-Noëlle GUERIN**

A vous écouter, la perception du goût étant propre à chaque consommateur, un vin ne peut donc pas être consensuel.

**Patrick MAC LEOD**

Je dirais même qu'un vin ne peut pas être bon ; tout dépend de qui le goûte !

*Pour clore ces deux interventions sur le goût, une dégustation de vin du Vaucluse est organisée.*

**IV. Débat avec la salle**

**Marie-Noëlle GUERIN**

Si l'heure est à la dégustation, je vous invite également à poser vos questions à nos intervenants.

**De la salle**

Le sommelier qui veut vendre un vin à son client ne lui décrit en fait que ses sensations personnelles (donc différentes de celles que le client percevra).

**Patrick MAC LEOD**

Tout à fait. Il existe une solution à ce problème : comparer deux vins – et non un seul – entre deux dégustateurs, afin de définir le portrait sensoriel de chacun. Sur la base de ce portrait, l'expression et la formulation des goûts de chacun seront plus faciles.

**Marie-Noëlle GUERIN**

Trop souvent, certaines personnes, qui ne se sentent pas « à la hauteur », sont terrorisées à l'idée de dire ce qu'elles ressentent dans un vin, alors qu'il n'existe pas, selon vos dires, d'handicapés du goût, dans la mesure où les représentations sont ici illimitées.

**Patrick MAC LEOD**

Exact. Notons que la vision a aussi un rôle sur la chimio-réception.

**De la salle**

Comment intervient la culture dans la perception ?

**Patrick MAC LEOD**

Par la richesse du vocabulaire et des références.

**De la salle**

La culture joue-t-elle sur le plaisir ?

**Patrick MAC LEOD**

Oui, par les interdits, mais pas trop.

**De la salle**

Peut-on apprécier une œuvre d'art sans culture ?

**Patrick MAC LEOD**

Oui, mais les émotions seront relativement naïves, et non confrontées à des évocations contradictoires. En pratique, ce sont les émotions fortes qui renforcent le plaisir.

**Jean-Paul ANRES**

En termes de dégustation, je vous incite à essayer de déguster le même vin dans deux verres différents ; vous verrez que la perception est intéressante. Par ailleurs, essayez également de déguster du vin dans des verres opaques ou noirs, cachant la couleur du vin et tous les éléments extérieurs de perception ; vous verrez que vous aurez bien des surprises.

*Pour finir, Jean-Paul ANRES présente le terroir de Bel Air, dont le premier vin dégusté (cru 2007) est issu : encépagement Grenache (64 %), Syrah (20%) et Cinsault (16 %).*

*Plusieurs personnes de l'assistance donnent leur appréciation sur le vin dégusté.*

*Jean-Paul ANRES présente le terroir des marnes grises de l'Oxfordien, dont le deuxième vin dégusté est issu : encépagement Grenache (80 %), Syrah (20%).*

**Marie-Noëlle GUERIN**

Finalement, peut-être faudrait-il aussi nous demander s'il ne faudrait pas apprendre à ne plus déguster, afin de remettre de la spontanéité dans la consommation de vins.

*Jean-Paul ANRES présente le terroir du Trias, dont le troisième vin dégusté est issu : encépagement Grenache (75 %), Syrah (20%) et Mourvedre (5 %).*

*La conférence-débat se termine par une dégustation de muscat.*