

DES ILLUSIONS PAR LA BOUCHE

ODEURS, GOÛTS ET COULEURS SE MÉLANGENT, SE CACHENT, S'INFLUENCENT.

SUCRÉ, SALÉ, AMER : LE COMBAT

> EXPÉRIENCE

Remplissez trois verres avec du Schweppes. Ajoutez une pincée de sel (à peine, car le goût ne doit pas être salé) dans l'un des trois. Goûtez-les à tour de rôle. L'un d'eux devrait vous paraître plus sucré et moins amer : celui qui a été salé !



> EXPLICATION

L'amertume du Schweppes provient de la quinine. Même sans ajout de sel, votre perception de cette amertume est fortement modifiée par la grosse quantité de sucre présente dans cette boisson. Hé oui, malgré les apparences, les sodas dits «toniques» sont très sucrés. La présence de sucre et de quinine dans la même boisson modifie donc notre évaluation de l'amertume et du sucré. En ajoutant du sel dans l'un des verres, on modifie à nouveau la perception des autres saveurs. C'est ce que les spécialistes appellent des interactions entre qualités gustatives. Le mécanisme n'a pas été totalement élucidé. «Il pourrait prendre naissance au niveau des cellules gustatives cachées dans les papilles, explique André Holley du Centre européen des sciences du goût de Dijon. Mais ces interactions pourraient aussi se produire à des étages plus élevés, durant les étapes de la transmission de l'information depuis les cellules gustatives, jusqu'au cortex gustatif primaire. Rien n'empêche que plusieurs de ces niveaux soient impliqués à la fois.» Attention, le goût est un sens qui varie énormément d'une personne à l'autre. La plupart des personnes testées ont perçu le verre contenant le sel comme moins amer, mais l'inverse n'est pas impossible. Alors, que le verre salé soit pour vous plus amer ne signifie pas que vos papilles sont détraquées !