

ET VOUS ■■■ avez-vous explo

Ces expériences concoctées par le créateur de la cuisine moléculaire Hervé This, physicien chimiste à l'Inra, vous aideront à identifier les composantes du goût. Pas de bonnes ou mauvaises réponses car la sensibilité gustative de chacun est unique, ce que vous constaterez en faisant ces tests à plusieurs. Une façon ludique de vous muer en gourmet, surtout si vous faites partie des 20% de Français expédiant leur repas en moins d'un quart d'heure.

Les différentes saveurs

MISE EN BOUCHE

Matériel : une tomate, un foulard, trois volontaires et autant de papiers et de crayons.



Expérience : découpez la tomate en morceaux que vous ferez égoutter. Puis faites goûter un ou plusieurs morceaux au premier volontaire qui a les yeux bandés et le nez bouché, au deuxième qui a seulement les yeux bandés

et au troisième sans bande mais à qui vous donnez la becquée. Chacun doit écrire sur le papier le nom de l'aliment qu'il pense avoir goûté.

Conclusion : sans la vue, l'odorat et le toucher, difficile de reconnaître le goût d'un aliment à sa seule saveur. Les expériences suivantes vous amèneront plus loin dans l'exploration du goût.

LE SALÉ

Matériel : gros sel, fleur de sel, sel de table, bicarbonate de sodium (en pharmacie), pince à épiler et verre d'eau.



Expérience : en utilisant la pince, déposez un grain de gros sel à différents endroits de la langue. Notez vos sensations puis recommencez avec les différents sels en prenant soin de vous rincer la bouche à l'eau entre deux expériences.

Conclusion : la saveur salée varie avec la taille des cristaux et le nombre de « récepteurs » sollicités. De plus, cette saveur peut être

PRÉCISION...

Le sel, souvent qualifié d'exhausteur de goût, est en réalité un agent de rapidité qui modifie la sensibilité des récepteurs gustatifs. Il peut ainsi augmenter les saveurs agréables et supprimer sélectivement l'amertume, plus efficacement même que le sucre. À l'inverse, le saccharose (sucre blanc) renforce le goût salé, tandis que le bicarbonate de sodium, alcalin, supprime l'acidité. Ce qui explique que pour donner du goût à un mauvais melon, on le sale. Quelques grains de gros sel dans la mouture du café le rendent moins amer et un soupçon de sel fin dans le vin en libère le bouquet. L'industrie alimentaire utilise de grandes quantités de sel, glutamate de sodium et autres « exhausteurs de goût » pour renforcer à moindre coût les saveurs des produits. Même le vin contient de 2 à 4% de molécules salées.

RUPRECHT STEMPLE/MASTERFILE