

QUI SE RESSEMBLE S'ASSEMBLE... EN GASTRONOMIE AUSSI !

Que l'on soit sommelier ou biéologue, l'accord mets et boissons n'est pas chose anodine. Ainsi, on préférera un Muscadet pour accompagner les huîtres ou une Hoegaarden blanche pour accompagner une tarte au citron meringuée. Pour les gourmets, le secret d'un mariage réussi réside en partie dans la similarité aromatique entre le mets et le vin qui l'accompagne. Ainsi, le goût iodé des huîtres se marie avec la minéralité marquée d'un Muscadet. Mais qu'en est-il côté science ?

Afin de mieux comprendre le principe de similarité aromatique, des chercheurs du CSGA ont testé plusieurs associations mets-boissons présentant différents degrés de similarité aromatique. Ce travail a été réalisé en collaboration avec le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et a été soutenu financièrement par le fond Baillet-Latour et l'Association Nationale Recherche et Technologie (ANRT).

Dans une première étude, les chercheurs ont confirmé que les consommateurs préféraient les associations mets-boisson présentant un niveau de similarité aromatique élevé. Ainsi, le sirop de citron s'accommode mieux avec du fromage blanc aromatisé au citron qu'avec celui aromatisé à la vanille. Dans une seconde étude, les auteurs ont observé qu'une bière légèrement citronnée (bière blanche) s'accommode mieux avec une verrine aux dominantes de citron, tandis qu'une bière légèrement fumée (bière brune) s'accommode bien avec une verrine aux dominantes de fumée. De façon intéressante, la similarité aromatique entre les produits citronnés induit une augmentation de l'harmonie perçue tandis que la similarité aromatique entre les produits fumés entraîne une diminution de la complexité perçue de l'association. Autrement dit, l'impact de la similarité aromatique est identique – augmentation du plaisir à manger –, mais les mécanismes cognitifs sous-jacents varient selon les associations.

Ces travaux confirment que la similarité aromatique est sans doute à l'origine de nombreux mariages réussis entre les mets et les boissons. Et même s'il ne garantit pas l'absence de divorce, l'adage « qui se ressemble s'assemble » semble aussi prévaloir entre l'assiette et la bouteille !



Contact

Catherine Dacremont : catherine.dacremont@agrosupdijon.fr

Pour en savoir plus

Eschevins A, Giboreau A, Allard T & Dacremont C (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *Food Quality and Preference*, 65, 18-27.

Mots-clefs

Association mets-boisson ; gastronomie ; perception ; complexité ; arôme