

LE GOÛT : UNE AFFAIRE DE NEZ ?

Le goût est une expérience à multiples facettes qui met en éveil tous nos sens. C'est un sens si familier qu'il faut en être privé pour en mesurer toute l'importance et la complexité.

Loïc Briand, nouvellement nommé directeur du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, vient de publier un ouvrage permettant de découvrir le sens du goût au travers de 80 questions, d'anecdotes et de nombreuses illustrations. Savez-vous, par exemple, que nous goûtons avec le nez ? Pourriez-vous définir les différentes saveurs ? Pourquoi avons-nous tous des goûts différents ? Peut-on perdre le sens du goût ?

Les scientifiques ont maintenant bien identifié les récepteurs qui permettent à nos papilles de percevoir les saveurs. Ainsi, nous possédons 25 récepteurs à l'amertume contre un seul type de récepteur à la saveur sucrée ! En outre, la connaissance des gènes du goût permet aujourd'hui de comparer les récepteurs gustatifs entre espèces animales. Le chat, par exemple, ne perçoit pas le goût sucré alors que le dauphin est insensible à l'amertume. On a aussi trouvé de nombreux récepteurs du goût dans des organes et tissus inattendus. Auriez-vous imaginé que le récepteur à la saveur sucrée était présent dans l'intestin et le cerveau ?

Préparez-vous à être étonnés par ce sens subtil qui donne saveur à la vie et qui n'a pas encore livré tous ses secrets. Un vrai bonheur pour les gourmets !

Briand Loïc (2020). Le goût : une affaire de nez ? Quae Editions.

<https://www.quae.com/produit/1649/9782759231829/le-gout-une-affaire-de-nez>

Contact

Loïc Briand, loic.briand@inrae.fr

Mots-clefs

Aliment, boisson, gustation, olfaction, différences individuelles, comportement alimentaire, préférences alimentaires

