

TASTER, tâter...

De l'importance du toucher et comment l'aborder

Par la dégustation Comparée



Note d'intention : le goût est la somme des sensations perçu par les cinq sens. On néglige souvent la texture car on mâche vite => rôle des dents négligés + pas assez de salive pour avoir l'ensemble des sensations (saveurs, arômes, somesthésie).

Objectif : En utilisant la comparaison,

1. Apprendre les mots du toucher en dégustant des cailloux avec les doigts.
2. Ressentir et mettre des mots sur des sensations ressentis en bouche autres que le goût, les arômes.

Atelier proposé par :

Leila SEDKI - EDULIA – La Cuisine d'EDULIA – Route de Brouilla Chemin des vigneron 66740 Saint Génis de Fontaines – SIRET : 47894225300020 APE : 8559B

Eric GUERRINI - Professeur en Hôtellerie, de service et commercialisation, Chargé de Mission Art du Goût auprès de la Déleguée Académique à l'éducation Artistique et Culturelle du rectorat de Montpellier (<https://www.ac-montpellier.fr/eac>)

A – Eric Guerrini – Exercices avec les doigts :

⇒ Le public est invité à prendre en main deux pierres et à noter les sensations éprouvées par la main. Le choix des pierres ici est de matière proche en texture afin de préciser le vocabulaire.

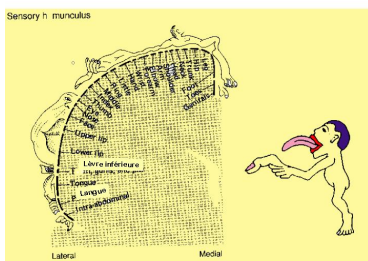
Le public s'exprime pour chaque paire en donnant les mots définissant leurs sensations :

Grand, petit, léger, lourd, dense, froid, chaud sont les mots communs qui émerge

Calcaire/volcanique permet de préciser la notion de « **rugueux** » et « **rapeux** »

Galet et Grés la notion de **lisse et gras**

Craie et le schiste les notions de **crayeux et coupant**



Conclusion :

Les sensations ressenties par les doigts seront de même nature dans la bouche avec plus de précision (4 fois plus). Les mots appris pourront donc être réinvesti dans l'exercice suivant.

B – Leïla SEDKI – Dégustation de végétaux :

Une assiette contenant 6 « objets à déguster » est proposée à chacun. Les objectifs sont :

- comparer la texture « imaginée » avec celle ressentie en bouche,
- découvrir les sensations créées en bouche accompagnant ou prenant le pas sur la texture.

Méthode : Pour chaque objet, il s'agira

1. D'observer l'objet et/ou de le toucher et/ou le sentir pour en pressentir la texture
2. Mettre des mots sur les impressions pour mettre en place le vocabulaire de la texture et comparer ensuite en bouche
3. De goûter, toucher en bouche en comparant les attentes et les sensations réelles sur la langue, le palais, en croquant. En insistant sur l'importance de la mastication et de la salive (avec la perturbation de développer ainsi les saveurs (une explication sur les bourgeons du goût et leurs fonctions est apportées)).
4. De prendre le temps de ressentir les sensations du toucher au sens large (Somesthésie), les nommer et éventuellement comprendre leurs origines (toucher, structure (mastication, dents), volume (proprioception), physicochimie (salive)).

Les plantes dégustées : Le choix des végétaux et de l'ordre de dégustation est une volonté de perturber les « automatismes » pour faire entrer le dégustateur dans la dégustation ouverte, dans un temps de « non recherche de contrôle ».

1. **Feuille de Bégonia** : sensation de **juteux-craquant** on dit « mucilagineux » : adaptation de la plante à la sécheresse en conservant de l'eau dans ses stomates, en bouche donne une **fraicheur humide**.
2. **Fleurs de sauge ananas** : **douceur** à la vue et sur la langue.
3. **Feuille de sauge ananas** : **râpeux**, long à mâcher (mâcher longtemps peut faire apparaître une saveur amère)
4. **Menthe thaï** : inspire la douceur mais est très fort, sensations de piquant, pseudo fraicheur et pseudo chaleur...
5. **Grenade** : sensation **astringente** due au tannin on dit souvent « Tannique » => réduction de la production de salive => impression « d'accroche » de rugueux ou râpeux sur la langue et les muqueuses. Si de l'amertume est ressenti cela devient « Apre »
6. **Poivre de sichuan** (qui n'est pas un poivre): Croquant, **piquant, effervescent, pétillant** qui s'accompagne d'une **anesthésie de la langue et d'une rémanence très longue**.

Conclusion : Nous avons pu réinvestir des mots du premier exercice. Il est difficile de ne pas nommer les autres sensations ressentis en bouche (saveurs et arômes) ce qui est l'occasion de préciser le vocabulaire et la nature de celle-ci.

Nous avons découvert toute la complexité de la « Somesthésie » (soma : le corps) qui regroupe les sensations de toucher, de chaleur et fraicheur (et pseudo...), de volume et densité (mâche), et d'alerte (chimique... piquant).

