

Colloque régional éducation au goût

15 octobre 2014

Compte-rendu de l'atelier : "Goûts d'ici, Goûts d'ailleurs"

Animation : Hélène Lombardo, La Flaveur du Monde

Où commence et où fini la Méditerranée ? Un proverbe dit que c'est la culture de l'olivier qui trace les contours de cette terre qui s'étire sur le pourtour de la mer du même nom. Aussi naturellement, l'huile d'olive a été notre point de départ sensoriel. C'est autour de la grande famille des matières grasses que nous avons développé notre atelier. Qu'elle soit végétale ou animale, décriée depuis les 30 dernières années, la matière grasse est en fait un trésor de sensations, véritable aliment qui apporte une grande diversité de goûts et dont les bénéfices nutritionnels sont aujourd'hui reconnus. De l'huile d'olive, nous avons cheminé vers un autre produit typique de la méditerranée : le fromage de chèvre et de brebis. Là aussi, la matière, c'est du gras ! Pour finir, nous avons proposé d'allier ces produits sur une tartine de pain local. D'un bout à l'autre de cet atelier, nous avons mêlé l'approche sensorielle des produits avec des éléments de physiologie et des informations sur la chimie des aliments. Nous avons complété par des éléments culturels.

Voici quelles ont été les grandes étapes de l'atelier :

La dégustation comparée d'huile d'olive de méditerranée a permis de mettre en lumière leur **richesse aromatique** déployée sur les registres du végétal et du fruité. L'appréciation des saveurs, l'intensité de l'amertume et de l'ardence a montré la complexité gustative de ce produit. Cela nous a donné des éléments de choix de l'huile pour l'accord avec les plats.

Nous avons ensuite montré les caractéristiques de la matière grasse de l'huile qui liquide à température ambiante, sa fluidité, sa capacité à former une émulsion avec notre salive en dégustation et la volatilité de ses arômes lorsque la température ambiante augmente, la rendant ainsi plus odorante.

Les produits dégustés : Huile d'Olive Nice AOP, 100% variété Cailletier, Huile d'olive grecque, 100% variété Koroneiki

Nous avons proposé ensuite une dégustation comparée d'un fromage de chèvre et de brebis biologiques issus du plateau de Villeveyrac. L'appréciation du fromage a permis de montrer la sensation de fraîcheur liée à la fonte de la matière grasse en bouche, l'onctuosité du fromage selon qu'il s'agit du lait de chèvre ou du lait de brebis. L'équilibre des saveurs a été apprécié car le fromage comporte une petite dose de sel, ce qui permet de mieux percevoir l'équilibre gustatif du fromage.

Dans un troisième temps nous avons proposé de faire une tartine de fromage et d'huile sur du pain de Petit épeautre de Provence AOP. L'objectif était de trouver la meilleure alliance possible entre pain fromage et huile d'olive. Chaque variété de produit a été testée sur le pain.

Le petit épeautre originaire d'Égypte a été implanté en France au 13^{ème} siècle car sa rusticité lui a permis une très bonne adaptation au climat provençal.

Ce pain, réalisé par un boulanger local installé à Lodève, Vincent BOUGETTE, est fabriqué avec un levain doux naturel qui diminue la sensation d'acidité habituellement présente dans ce type de pain et apporte une saveur douce.

Ce pain est aussi très original par ses arômes qui rappellent le pain d'épice.

Les participants ont donc testés les deux fromages et les deux huiles sur le pain. Nous les avons invités à nous faire part de leur préférences et des les argumenter avec tout le vocabulaire qu'ils ont acquis dans l'atelier.

Loin de proposer des produits inconnus, nous avons cheminé dans cet atelier avec la volonté de redécouvrir des produits connus et de mettre en lumière la communauté de goût de produits de part et d'autre de la Méditerranée.