

Quatre... ou plusieurs saveurs ?

SUCRÉ, SALÉ, ACIDE, AMER

Savez-vous combien il y a de saveurs ? La question peut paraître anodine mais en réalité le nombre de saveurs de base a changé au cours de l'histoire. A la fin du 19^e siècle, la plupart des traités scientifiques proposent 4 saveurs – à savoir le **sucré**, le **salé**, l'**acidité**, et l'**amertume**.



SUCRÉ



ACIDE



SALÉ



AMER



UMAMI

Nous sommes tous familiers de certains ingrédients induisant ces saveurs. Le sucre de table, le saccharose, donne le goût sucré aux gâteaux. Le sel de table, que nous extrayons de la mer ou de mines, et que nous ajoutons aux aliments que nous cuisinons donne la saveur salée. Le jus du citron, le vinaigre donne la saveur acide à la sauce de salade. Enfin, la caféine du café lui procure sa saveur amère.

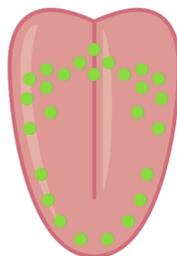
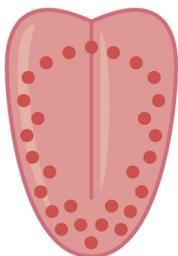


SUCRÉ



AMER

Les zones de sensibilité de ces 4 saveurs sur la langue ont aussi été très discutées. Pendant longtemps, les chercheurs ont soutenu que chaque saveur était perçue par une zone particulière de la langue. Nous parlons aujourd'hui de continuum – les saveurs de base pouvant être perçues à différents niveaux de la langue avec plus ou moins d'intensité.



L'amertume est par exemple perçue plus intensément à l'arrière de la langue, alors que le sucré est mieux perçu au bout de la langue.

UMAMI

En 1908, le scientifique japonais Kikunae Ikeda suggère une cinquième saveur fondamentale appelé **umami** et qui signifie 'savoureux' en japonais.

Mots-clés > Umami : savoureux en japonais

L'umami correspond à une molécule chimique qu'il avait isolée. Il s'agit du glutamate de sodium, qu'on retrouve dans de nombreux plats asiatiques. L'umami est devenu la cinquième saveur de base à partir de 1980.

NE PAS CONFONDRE SAVEUR ET ARÔME

Le débat autour de la saveur « grasse » est particulièrement riche, mais jusqu'à aujourd'hui le gras n'a pas pu être ajouté à la liste des cinq saveurs de base. L'hypothèse est que le gras serait reconnu non pour sa saveur, mais plutôt pour sa texture onctueuse et son arôme.

Dans le langage quotidien, on a tendance à parler du « goût » de la fraise ou de la vanille. Ces sensations sont en fait des expériences olfactives. Pendant la mastication, les aliments libèrent des molécules volatiles qui transitent par la bouche vers le nez. Strictement parlant, il faudrait donc faire référence à « l'arôme » de fraise et dire que la fraise a une saveur « sucré ».

SENSATIONS TRIGÉMINALES

Il existe aussi des sensations qu'on appelle « trigéminales » comme le rafraichissant, le piquant ou le brûlant. Ce sont aussi des perceptions chimiques, dues à certaines molécules comme par exemple la capsaïcine du piment.

Ces sensations sont transmises au cerveau par le nerf trijumeau qui passe dans la cavité buccale, dans la cavité nasale, sous la peau du visage et dans une partie de l'œil. Ce qui explique que les piments suscitent une sensation de brûlure dans la bouche, que le poivre nous donne parfois envie d'éternuer ou encore que les oignons nous fassent pleurer.