

UNE SOIRÉE AVEC...

GABRIEL LEPOUSEZ

Un neurobiologiste invité au *Rouge & le Blanc* ? Peu de personnes sont en effet mieux placées que Gabriel Lepousez pour nous guider dans l'analyse de nos propres réactions lors des phases essentielles de la dégustation : l'olfaction, primée par la plupart des dégustateurs, le passage du vin en bouche, fondamental mais souvent repoussé au second plan, et la rétro-olfaction. Et, qui sait, peut-être pour nous aider et vous aider à mieux déguster ?

PROPOS RECUEILLIS PAR PHILIPPE BOUIN
ET YAÏR TABOR - PHOTOS THOMAS
BRAVO-MAZA ET D.R.



Voyage sous le crâne d'un dégustateur

Gabriel Lepousez est neurobiologiste, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau. Il a étudié la biologie moléculaire à l'École Normale Supérieure de Lyon et est aujourd'hui professeur agrégé de biologie et docteur en neurosciences. Chargé de recherche à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre la perception, l'analyse, le fonctionnement et la mémorisation des odeurs. Dégustateur passionné, il a goûté beaucoup de vins et rencontré de nombreux professionnels de la filière. Il a également cofondé, avec les Éditions Jean Lenoir "L'École du Nez", une formation neurosensorielle dédiée aux amateurs et aux professionnels de la dégustation.

En faisant appel à lui, nous savions que nous allions beaucoup apprendre. Nous n'avons pas été déçus et nous espérons par cet article partager ces connaissances avec vous.

Donnons-lui la parole...

Le cerveau, maître du jeu

En quoi connaître son cerveau est-il important pour le dégustateur ? Situé entre le vin et la pointe de son stylo, sollicité par les différents canaux sensoriels (yeux pour la robe, la brillance, nez, bouche pour le goût et les sensations tactiles, oreilles si on parle du vin...), le cerveau n'est pas un filtre passif des informations, c'est bien plus que cela ; c'est l'organe de la transformation d'une perception complexe et multi-sensorielle en une action au travers de toute l'individualité du dégustateur, de sa génétique, de son expérience, de sa culture, de son état émotionnel et nutritionnel, du contexte de dégustation.

Le vin, éloge de la complexité

Le vin est un des rares objets sensoriels de notre quotidien qui stimule à la fois les yeux, le nez, la

lisées comme la Contrex, l'Hépar, etc. La liste des saveurs n'est peut-être pas définitive et il reste du travail pour recenser tous nos capteurs. Tous ces composés "captés" ont en commun d'être solubles dans l'eau, donc dans la salive et dans le vin, à la différence des odeurs qui sont volatiles.

Sensations fortes

Outre les saveurs, la bouche décèle le froid et le chaud par les terminaisons trigéminales. Or certains composés naturels sont capables d'activer ces capteurs thermiques : le piment active les récepteurs du chaud et donne l'illusion de chaleur. Le menthol active les récepteurs du froid. Dans le vin, l'éthanol active les récepteurs du chaud et participe à la dimension "chaleureuse" de certains vins.

Il existe aussi des capteurs pour le piquant et l'irritant, sensations provoquées par la moutarde, le poivre. L'éthanol, le pH très faible ou le CO₂ sont des éléments qui peuvent activer ces capteurs piquants/irritants. Tous ces capteurs nous alertent d'un danger potentiel.

La fausse « carte du goût »

Toutes ces informations sur nos capacités à analyser les goûts ont été obtenues à partir des années 2000 et la recherche continue de progresser. Ces résultats scientifiques modernes se sont heurtés à une croyance très populaire : la "cartographie" de la langue qui situait le capteur du sucré sur le devant, l'amer au fond, celui de l'acide sur les côtés. En réalité, si on analyse la densité des différents capteurs, on ne trouve aucune organisation topographique particulière à la surface de la langue. Il n'y a pas de "cartographie" des saveurs. Quand cette cartographie des saveurs sur la langue a été mise en place dans les années 40, on ne reconnaissait que quatre saveurs : sucré, salé, acide, amer qui se sont partagé l'espace de la langue. Ironie de l'histoire, quand l'umami est arrivé, il n'y avait plus d'espace libre.

Mais cette "carte des saveurs" si populaire ne cache-t-elle pas une autre vérité ? Quand on goûte un jus de citron, on perçoit une sensation sur les côtés de la langue. L'acidité est capable d'avoir un effet tactile en bouche, d'une part, en induisant la contraction de notre muqueuse sur les côtés inférieurs de la langue et, d'autre part, en induisant une salivation fluide plutôt sur les côtés. En fait on a confondu le signal gustatif acide et les réactions tactiles induites par l'acide ! Encore un piège de notre cerveau qui est incapable de positionner un goût dans l'espace, alors qu'il peut positionner les sensations tactiles. On comprend ainsi pourquoi on mélange les choses. Quand un composé déclenche

en même temps des sensations gustatives et tactiles, le cerveau essaie d'unir ces sensations mais, du point de vue sensoriel strict, c'est une erreur.

Une saveur n'agit jamais seule

Il est rare qu'un aliment soit purement acide, purement sucré, purement salé ; il est souvent capable d'induire plusieurs sensations gustatives. Or elles peuvent s'influencer les unes avec les autres. Quand un vin est trop sucré, l'excès de sucre peut être neutralisé en ajoutant de l'acide. Et inversement. Sucré et acide vont interagir de manière négative. Autre exemple : pourquoi sert-on un vin rouge plutôt tannique, astringent avec un plat très gras ? Les corps gras installent en bouche une fine pellicule très saturante qui se mélange à la salive. En polymérisant les protéines de la salive qui est contaminée, les tanins du vin vont permettre un rinçage de palais et une évacuation des corps gras qui se sont accumulés en bouche. Si on stimule ensuite la salivation par une substance un peu acide, un peu "umami", on réinstalle une bouche salivante, nette et confortable, prête pour aborder la bouchée suivante. Il y a donc une opposition entre l'astringence et le gras parce que l'un arrive à neutraliser l'autre. Il existe d'autres interactions : l'acidité renforce l'astringence, l'acidité renforce également l'amertume. L'umami, par son côté salé, s'ajoute au salé du sodium (et peut ainsi permettre de diminuer la quantité de sel). Ces interactions gustatives sont une des clés pour établir des accords mets et vins efficaces. ■

*Texte relu et amendé
par Gabriel Lepousez.*



Gabriel Lepousez nous a dispensé pendant près de trois heures un exposé passionnant, très dense, traitant de beaucoup de sujets et soulevant beaucoup de questions, générant de la matière pour une réflexion ultérieure. Il n'est pas étonnant que les dégustateurs du R&B aient tous émis le souhait d'une séance complémentaire !

Que retenir particulièrement ?

Le manque de disponibilité, voire de liberté du dégustateur conditionné par son cerveau, ses sens et ses habitudes ; le rôle de l'inné et les limites de l'acquis ; l'importance retrouvée des sensations en bouche ; les rôles de l'amertume et l'importance de l'umami ; l'explication des liens entre les voies nasales et orthonasales, mais surtout une autre façon d'aborder l'acte de déguster !