

LE GOÛT, UNE SENSATION SYNTHÉTIQUE COMPLEXE

par Annick Faurion¹

L'appréciation sensorielle des aliments repose sur plusieurs sensibilités, qui mettent en jeu une grande diversité de récepteurs moléculaires. Bien que ces sensibilités soient clairement distinctes par leurs récepteurs et leurs voies nerveuses respectives, elles ne sont que peu ou pas identifiées par le mangeur qui regroupe leurs apports respectifs dans le terme commun de « goût ». Pour appréhender le goût de façon analytique, le biologiste doit distinguer le système gustatif proprement dit, dont l'origine se trouve dans les papilles gustatives ; il doit mentionner l'apport important de l'odorat qui se subdivise en odorat à distance et odorat rétronasal ; il doit enfin faire leur place aux multiples composantes de la somesthésie faciale due au nerf trijumeau, générateur de sensations chimiques (le piquant, le brûlant...), de sensations tactiles (qui prennent part à la détection de la texture), de sensations thermiques, voire algésiques. Certains termes d'usage courant, comme « odeur », « goût » ou « saveur », n'ont pas le même référent pour tous ; le sens d'autres, comme « arôme », ne fait pas l'unanimité des locuteurs et des expressions plus précises comme « sensation olfactive rétronasale » ne sont pas encore très usitées. En outre, la physiologie sensorielle continue de progresser (avec par exemple la découverte récente de récepteurs des acides gras insaturés à longue chaîne, sur la langue), ajoutant des composantes dont il faut tenir compte pour déterminer un vocabulaire du goût.

¹ Physiologiste sensorielle à l'INRA de Jouy en Josas.