

Les mots du goût

Jacques PUISAIS*

Le mot "goût" est pris dans sons sens polysensoriel. Il représente un ensemble émotionnel associé aux propriétés organoleptiques composantes de notre alimentation. Pour communiquer sur ce contenu émotionnel chacun s'exprime avec ses mots afin de décrire son vécu.

Manger et boire nous placent donc dans une situation polysensorielle montrant l'importance de nos attitudes alimentaires quotidiennes au travers des repas et sur lesquelles nous communiquons par le "verbe".

Le rôle des repas

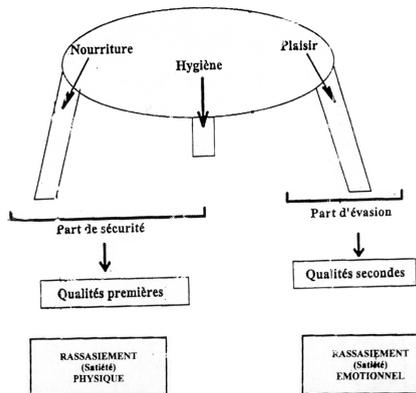
Les repas ou prises alimentaires vont s'échelonner tout au long de la journée.

Tout d'abord, pour rompre le jeûne de la nuit, ce que nous appelons aujourd'hui le petit déjeuner. Puis un repas, disons de mi-journée, active le déjeuner du soir avant le repas nocturne : le dîner. Pour les jeunes, des collations au milieu de la matinée et surtout l'après-midi.

Mais qu'attendons-nous du repas ?

Le schéma ci-dessous résume les axes que chacun recherche, alliant sécurité et évation :

ROLE DU REPAS



* De l'Académie d'agriculture de France.

L'aliment et la boisson doivent répondre à trois propriétés :

1. propriétés nutritionnelles qui vont assurer la couverture de nos besoins caloriques avec une répartition équilibrée de constituants protéiques, lipidiques, glucidiques, minéraux, vitaminiques et hydriques.
2. propriétés hygiéniques : elles se résument très simplement par l'attente de chacun, d'une absence d'effets négatifs aussi bien d'origine microbiologique, chimique que physique, pouvant entraîner un désordre de santé.
3. propriétés organoleptiques : c'est-à-dire tout ce qui est le contenu émotionnel de l'aliment, donc source d'effet psychosensoriel, que chacun traduit par des mots descripteurs afin de partager avec d'autre le vécu émotionnel de table, qui peut-être plaisant ou déplaisant.

Ces trois propriétés représentent un ensemble correspondant à nos nourritures prises selon des situations et des circonstances variées. Il y a lieu de bien montrer leurs différences et de les analyser.

Les deux premières, nutritionnelles et hygiéniques, sont associées à des usages conduisant parfois à des textes législatifs et aboutissant à des échanges commerciaux. Dans certaines circonstances, elles peuvent prendre un aspect protectionniste : dans le cadre d'échanges internationaux.

Cet ensemble de propriétés est signalé par l'étiquetage informant ainsi le consommateur du contenu nutritionnel et de la couverture hygiénique du produit. Ce que l'on peut appeler "le caractère sécurisant" de l'aliment. Ces bases normalisées, on peut en discuter, les approuver ou non, et en déduire la qualité première de cet aliment.

Il n'en est pas de même pour les propriétés organoleptiques qui correspondent à des effets psychosensoriels, c'est-à-dire à des stimulations émises au cours de l'ingestion par l'objet nourricier, solide ou liquide, sec ou humide, et à destination de chacun. Apparaît alors une situation fondamentale. En effet, sur cette terre, il n'existe pas deux individus identiques. En conséquence, les effets seront en relation directe avec l'instant, c'est-à-dire en fonction de l'environnement de la prise alimentaire. Or, l'on sait que cet instant ne sera jamais revécu, il ne pourra être que retrouvé. C'est là qu'intervient la mémoire.

C'est en accueillant spontanément ce contenu émotionnel des mets et des boissons que l'on pourra s'exprimer par des mots, donnant ainsi une autre dimension au partage à la convivialité. Ce qui explique que les propriétés organoleptiques ne peuvent être soumises à un code législatif. On indique seulement, comme en matière d'appellation d'origine contrôlée, que les produits possèdent les caractères sensoriels attachés à une origine, à un savoir-faire. C'est ici la force de la notion de l'appellation d'origine qui éloigne l'aliment de la banalité et de la monotonie l'associant à un paysage rural.

On appellera donc ces propriétés, des propriétés secondes résultant d'une métabolisation traduite par des mots propres à celui qui consomme.

Si l'aliment est "muet", il ne remplit donc plus son double rôle en opposition avec le produit "parlant" qui, par les stimulations émotionnelles qu'il suscite, favorise le rythme des prises alimentaires. Ici on aura une satiété complète, et physique et émotionnelle.

Prenons le cas de produits muets maquillés par l'apport de succédanés olfactifs, colorés, tactiles ou gustatifs qui trompent le consommateur, dénaturent son goût et, par leur monotonie, lui ôtent toute envie d'en parler.

On doit dire qu'un aliment apportant seulement une part de sécurité sans sa part d'évasion n'est pas loyal ni marchand. Il serait temps que l'on se souvienne de ce principe vieux comme le monde.

Les repas

Les repas peuvent avoir plusieurs centres d'intérêt. De cette situation naîtront des repas plus ou moins rapides, longs, simples, composés... On arrive là à la dimension de faire bonne chère qui est la définition de la gastronomie.

La chère est toujours "bonne" mais, selon l'instant, on choisira des acteurs de table adaptés à la saison, au lieu, aux participants... À l'instant que ce soit :

- les repas simples quotidiens
- les repas familiaux
- les repas entre amis
- les repas de fête
- les repas également plus intimes
- le pique-nique
- les repas d'affaires où le plaisir de la table partagé va pouvoir bien des fois sceller une affaire qui sera une bonne affaire pour les partis en cause.

Pour tous ces repas, on ne met pas en scène les mêmes acteurs car les circonstances sont différentes, aussi les mots échangés seront différents. On ne boit pas le même vin et l'on ne sert pas les mêmes mets pour un repas avec sa grand-mère, sa petite amie ou son directeur de production.

Place émotionnelle de la gastronomie

En permanence, nous recevons des signaux qui alertent nos sens. Nous les interceptons ou pas mais ils demeurent présents pour nous alerter, nous plaire ou nous

déplaie. Si, par suite d'indifférence, de manque de temps, de distractions, ils ont été avalés sans être goûtés, ils sont perdus. La croûte du pain, qui a demandé au blé des mois avant d'être mur, au meunier des soins pour le moulin et au boulanger du métier pour faire lever la pâte, n'aura existé que physiquement pour nourrir le "corps" sans alimenter "l'esprit" qui ne pourra donc pas en parler. En revanche, si l'on a profité de ce qu'elle avait à nous dire, son empreinte sensorielle sous forme d'image cérébrale s'inscrit en nous. Nous avons vécu l'instant et nous pourrions imaginer ce que sera la prochaine croûte de pain.

Dans le cas contraire, il nous resterait simplement à inventer. Tout ceci place la gastronomie et en conséquence nous mène dans une démarche artistique. Il est intéressant de la situer par rapport aux autres sources artistiques dont nous profitons. Le tableau ci-après résume assez bien la situation.

PLACE ÉMOTIONNELLE DE LA GASTRONOMIE

COMMUNIQUER AVEC LA VIE EN	STIMULATIONS PERÇUES	SOURCES D'EMOTIONS						
		V O Y A G E S	M O N U M E N T S	P E N T U R E	S C U L P T U R E	M U S I Q U E	S P E C T A C L E S	G A S T R O N O M I E
REGARDANT	STIMULATIONS VISUELLES							
	STIMULATIONS AUDITIVES							
	STIMULATIONS OLFACTIVES (voie directe)							
	STIMULATIONS TACTILES							
GOUTANT	STIMULATIONS GUSTATIVES							
	STIMULATIONS OLFACTIVES (voie rétro-nasale)							
	STIMULATIONS « CHIMIQUES COMMUNES »							
PALPANT	STIMULATIONS MECANIQUES (paroi buccale)							
	STIMULATIONS THERMIQUES (paroi buccale)							
	STIMULATIONS AUDITIVES							
MEMORISANT	JUGEMENT D'ENSEMBLE							
	FLAVEUR (impression olfacto-gustative)							

On observe que les sources émotionnelles provenant d'art majeur comme la musique, la sculpture, la peinture sont plutôt monosensorielles. Pour les autres sources

comme les spectacles ou les voyages, le champ émotionnel est plus élargi. Pour la gastronomie, dans la première phase de reconnaissance, on voit que l'ensemble des stimulations visuelles, olfactives, tactiles, voire auditives, entre en jeu. Mais c'est en portant le met ou la boisson en bouche qu'au cours de la mastication un ensemble de stimulations nous sont offertes, plaçant la gastronomie dans une démarche polysensorielle. C'est donc en cette occasion que nous sont adressés le plus de signaux sensoriels. À nous de ne pas les laisser échapper et d'en parler.

Les mots

Les mots sont là pour communiquer sur nos vécus. Ayant observé que bien des gens ont de la difficulté pour s'exprimer sur leurs vécus gastronomiques simples ou recherchés, j'ai, dès 1971, fait entrer l'apprentissage du goût à l'école afin d'apprendre à goûter mais surtout pour enrichir le vocabulaire des enfants en vivant les mots. Parler du moelleux de la purée qui tapisse le palais, c'est une complémentarité heureuse à la simple lecture du mot écrit au tableau ou dans un dictionnaire.

Le professeur Le Magnen, en 1962, avait publié dans les annales du CNRS une liste de mots rencontrés lors de l'examen organoleptique des aliments et des boissons. C'est ainsi que 400 mots trouvaient place dans ce travail. Aujourd'hui, le vocabulaire s'est précisé et j'ai utilisé pour décrire certaines familles d'aliments comme le chocolat : 250 mots, les fromages : 500 mots, et le vin : plus d'un millier. Mais c'est à table que les mots associés à métaphores et paraboles vont préciser le contenu des messages qui nous ont été confiés par mets et vins. Alors la part du plaisir s'installe car on est heureux d'avoir saisi ensemble le sens du discours gourmand.

Mais les mots ne sont pas entendus de la même oreille d'un endroit à un autre. Ils prennent l'accent de l'endroit et même parfois ils y restent accrochés. Cet accent est en relation avec les conditions du milieu : thermométrie, pluviométrie, ensoleillement, force et direction des vents, nombre de jours sans gelée... C'est ainsi qu'en France, 29 régions "climatiques" ont été recensées, s'étendant sur des zones de l'ordre de 100 km². À l'intérieur, on trouvera des topoclimats (surface voisine de 10 km²) et des microclimats (surface voisine de 1 km²) ou des accents particuliers seront observés.

C'est dire les richesses d'expression que l'on peut rencontrer.

Maintenant, nous allons aborder le point très important de la mise en bouche – l'ingestion des aliments – qui se déroule en plusieurs étapes indispensables à une bonne assimilation de la nourriture.

La manducation

Ici tout se passe à huis clos. Personne ne peut opérer à votre place. Quatre phases sont observées :

- la dilacération des aliments : elle permet de diviser et ainsi de libérer le contenu émotionnel des éléments solides. Le bon état de la dentition est un point clé : point de dent, adieu au croquant, au cru au bénéfice du cuit, au charnel remplacé par le haché. C'est dire l'ensemble de signaux sensoriels dont sera privée la personne. Mais même avec les dents, donner à l'enfant du "haché" va le déshabituer de l'effort, le laissant dans le mou, la purée.
- la salivation : il faut prendre son temps pour imprégner de salive les aliments et les boissons.
- la mastication : parfait les deux précédents objectifs, prépare le bol alimentaire, mais surtout permet de profiter de l'ensemble des stimulations offertes par l'aliment. Si l'on avale tout rond, si l'on ne mastique pas, l'aliment demeure physique, sans intérêt culturel.
- la déglutition : tout étant porté au stade pâteux et ayant libéré saveurs et arômes, on peut avaler. C'est alors qu'une persistance plus ou moins longue s'installe permettant de continuer de vivre la scène. Plus cette présence est forte et longue dans la durée, plus la valeur de l'aliment est forte. C'est cette valeur qui s'inscrit en nous, sous forme d'image cérébrale, nous construisant sensoriellement.

En matière de conclusion, on peut avancer que le goût ne peut s'exprimer que par des mots et qu'il est ainsi une richesse d'expression pour une langue. Une société qui voit ses nourritures se restreindre, se banaliser, voit sa langue s'appauvrir, car pourquoi garder un mot dont on n'a pas l'usage ?

Dans un aliment, ce sont les mots, associés à sa nature, leur nombre et leur force, qui font sa notoriété.

Enfin, tout se terminant dans un palais, on mesure le rôle de la bouche lieu de la manducation, dans l'appréciation des propriétés organoleptiques des aliments, mais surtout dans le choix spontané, varié et adapté aux instants de notre nourriture. Le chirurgien dentiste, de ce fait, devient un auxiliaire incontournable du goût.