HAL
open science

Quel est le secret du mariage réussi entre fromage et vin ?

Pascal Schlich

To cite this version:

Pascal Schlich. Quel est le secret du mariage réussi entre fromage et vin ?. Le Bien Public, 2016, er novembre 2016, pp.1-1. hal-02629718

HAL Id: hal-02629718

https://hal.inrae.fr/hal-02629718v1

Submitted on 27 May 2020

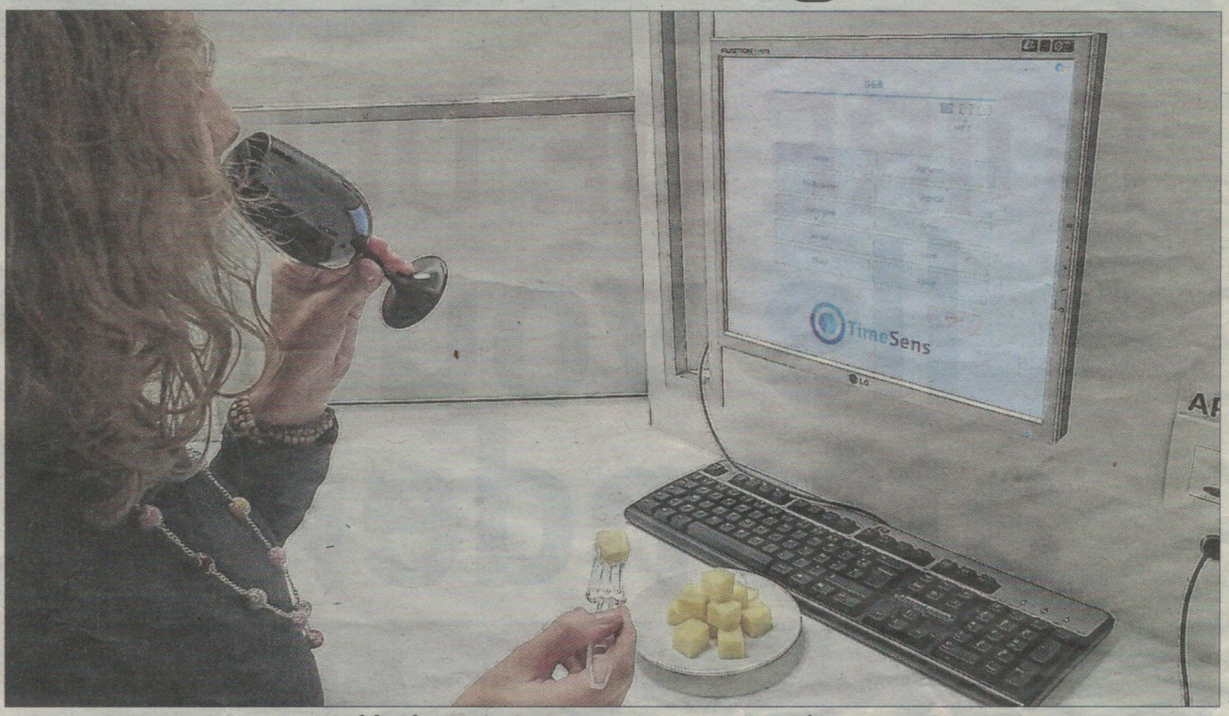
HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LE BIEN PUBLIC MARDI 1ER NOVEMBRE 2016

CÔTE-D'OR RECHERCHE

Quel est le secret du mariage réussi entre fromage et vin ?



Trente personnes ont participé à l'étude du Centre des sciences du goût. Photo DR

Tout le monde aime manger un bout de comté avec un verre de vin blanc. Mais pourquoi est-ce si bon ? Le Centre des sciences du goût s'est penché sur la question. Un protocole de recherche a analysé de façon objective le rapport sensoriel qui s'établit entre fromage et vin. Résultat : le second bonifie le premier.

Vin et fromage, l'alliance semble aller de soi pour la majorité des Français. Mais pourquoi ? Y a-t-il une vraie complémentarité sensorielle ou s'agit-il d'un rapprochement fortuit ? C'est là que les choses deviennent intéressantes.

Au Centre des sciences du goût, à Dijon, l'équipe du Dr Pascal Schlich (*) s'est penchée sur la question et a appliqué au sujet une approche méthodologique originale mise au point à Dijon en 2003 : il s'agit de la "dominance temporelle des sensations" dont l'acronyme – fait à partir de l'anglais – est TDS. Alors, TDS, qu'est-ce que c'est ? « Cela consiste à décomposer la perception en une séquence de sensations perçues », explique l'un des pères de la méthode, Pascal Schlich. L'extension de cette méthode à la prise successive de plusieurs gorgées (de vin) ou bouchées (de fromage) permet d'ajouter aux mesures TDS une évaluation du plaisir ressenti.

Un résultat sans ambages

En bref, cela signifie quoi ? Que dans une étude sur la façon dont le goût du fromage modifie l'appréciation que l'on peut porter sur un vin, les testeurs accueillis au Centre des sciences du goût ont cru qu'ils participaient à un travail sur le vin. Ou sur le fromage, selon l'avancée de tests menés. Mais pas sur cette alliance qui semble évidente à tout un chacun. Car l'appréhender aurait pu induire des résultats dictés par les habitudes. « Le cerveau peut faire passer les aspects culturels avant les aspects sensoriels », détaille Pascal Schlich. Les trente testeurs ont donc bu, goûté… et le résultat est assez efficace dans sa netteté : le fromage rend plus appréciable encore le vin que l'on goûte. L'appréciation est plus ou moins positive selon les vins (et on ne dira pas quel est le vin qui a le plus gagné à cette association !) et selon les fromages. Mais elle est toujours positive.

J. Remy

> « Le cerveau peut faire passer les aspects culturels avant les aspects sensoriels. »
> Pascal Schlich

Comment ça se passe dans le détail ?

Un verre noir, qui ne permet pas de distinguer si le vin est blanc ou rouge. Un écran d'ordinateur qui indique un certain nombre de flaveurs (ensembles de sensations olfactives, gustatives et tactiles) : il faut en déterminer

(*) Pascal Schlich est directeur de recherche à l'Inra (Institut national de

Tout le monde aime manger un bout de comté avec un verre de vin blanc. Mais pourquoi est-ce si bon ? Le Centre des sciences du goût s'est penché sur la question. Un protocole de recherche a analysé de façon objective le rapport sensoriel qui s'établit entre fromage et vin. Résultat : le second bonifie le premier.

Vin et fromage, l'alliance semble aller de soi pour la majorité des Français. Mais pourquoi ? Y a-t-il une vraie complémentarité sensorielle ou s'agit-il d'un rapprochement fortuit ? C'est là que les choses deviennent intéressantes.

Au Centre des sciences du goût, à Dijon, l'équipe du Dr Pascal Schlich (*) s'est penchée sur la question et a appliqué au sujet une approche méthodologique originale mise au point à Dijon en 2003 : il s'agit de la "dominance temporelle des sensations" dont l'acronyme – fait à partir de l'anglais – est TDS. Alors, TDS, qu'est-ce que c'est ? « Cela consiste à décomposer la perception en une séquence de sensations perçues », explique l'un des pères de la méthode, Pascal Schlich. L'extension de cette méthode à la prise successive de plusieurs gorgées (de vin) ou bouchées (de fromage) permet d'ajouter aux mesures TDS une évaluation du plaisir ressenti.

Un résultat sans ambages

En bref, cela signifie quoi ? Que dans une étude sur la façon dont le goût du fromage modifie l'appréciation que l'on peut porter sur un vin, les testeurs accueillis au Centre des sciences du goût ont cru qu'ils participaient à un travail sur le vin. Ou sur le fromage, selon l'avancée de tests menés. Mais pas sur cette alliance qui semble évidente à tout un chacun. Car l'appréhender aurait pu induire des résultats dictés par les habitudes. « Le cerveau peut faire passer les aspects culturels avant les aspects sensoriels », détaille Pascal Schlich. Les trente testeurs ont donc bu, goûté… et le résultat est assez efficace dans sa netteté : le fromage rend plus appréciable encore le vin que l'on goûte. L'appréciation est plus ou moins positive selon les vins (et on ne dira pas quel est le vin qui a le plus gagné à cette association !) et selon les fromages. Mais elle est toujours positive.

J. Remy

> « Le cerveau peut faire passer les aspects culturels avant les aspects sensoriels. »
> **Pascal Schlich**

Comment ça se passe dans le détail ?

Un verre noir, qui ne permet pas de distinguer si le vin est blanc ou rouge. Un écran d'ordinateur qui indique un certain nombre de flaveurs (ensembles de sensations olfactives, gustatives et tactiles) : il faut en déterminer la dominante et sa persistance. Le consommateur boit une gorgée. Coche. Croque un bout de fromage (quand on boit, il faut manger). Puis reboit une gorgée. Recoche. Les résultats sont ensuite exploités statistiquement. Ce test a été fait avec quatre vins (un sancerre, un pacherenc-du-vic-bilh, un madiran et un bourgogne rouge) et quatre fromages (du crottin de Chavignol, du roquefort, du comté et de l'époisses), en partie avec l'aide des syndicats professionnels.

(*) Pascal Schlich est directeur de recherche à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) et responsable de la plateforme Chemosens. Cette dernière conduit des programmes de recherche pour développer des méthodes et des outils originaux servant à la caractérisation physico-chimique et organoleptique des aliments.