

”On aime ce à quoi on est exposé”

Pascal Schlich

▶ **To cite this version:**

Pascal Schlich. ”On aime ce à quoi on est exposé” : Article paru dans le quotidien ”L’Alsace.fr” (ISSN : 2102-6882) le 10 novembre 2016. [0] 2016. hal-02793070

HAL Id: hal-02793070
https://hal.inrae.fr/hal-02793070

Submitted on 5 Jun 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.

CYCLE DE CONFÉRENCES

« On aime ce à quoi on est exposé »

Directeur de recherche au centre Inra à Dijon, Pascal Schlich a créé l'événement sur Internet en publiant les résultats d'une étude montrant que le fromage modifie la perception sensorielle d'un vin. Sa nouvelle méthode d'analyse sur la Dominante temporelle des sensations (DTS) en apporte la preuve, ce que les dégustateurs avaient acquis intuitivement.

Propos recueillis par Jean Daniel Kientz

Pascal Schlich, né à Paris, Alsacien par sa mère d'origine mulhousienne, est directeur de recherche à l'Inra, à Dijon. Docteur en statistique de l'université Paris IX, il a en charge l'animation scientifique d'une équipe travaillant au service de la plateforme ChemoSens du Centre des sciences du goût et de l'alimentation, à Dijon. Vingt à vingt-cinq chercheurs travaillent sur les analyses sensorielle et physico-chimique des aliments.

Pascal Schlich, vous avez développé un logiciel d'analyse sensorielle, baptisé « TimeSens ». En quoi consiste cet outil ?

Commercialisé depuis deux ans, *TimeSens* est un logiciel 100 % Internet qui nécessite une connexion. Les dégustateurs donnent leur évaluation sensorielle à travers ce logiciel dont la finalité est l'analyse statistique de données. *TimeSens* peut être étendu à d'autres protocoles généralistes, utilisable donc sur d'autres produits alimentaires et non-alimentaires. Sa grande flexibilité autorise une certaine liberté dans la mise en place des protocoles, comme celui du vin et du fromage dont on va parler.

Vous êtes aussi le père d'une nouvelle méthodologie, la DTS ou dominance temporelle des sensations. Comment fonctionne cette méthode ?

Cette méthode nous permet de faire une évaluation sensorielle descriptive qui va plus loin que la description commune de l'astringence, de l'amertume, par exemple. Nous avons "shunté" volontairement l'usage de l'échelle pour nous concentrer sur les caractéristiques sensorielles de l'appréciation hédonique faite par le consommateur. En simplifiant les choses, en sélectionnant une dizaine de descripteurs, nous cherchons à identifier un descripteur sensoriel dominant. La description temporelle est importante dans cette nouvelle méthode. L'analyse ne se fait pas *a posteriori* mais simultanément, durant la dégustation, en direct. Tant que le consommateur perçoit quelque chose - une amertume par exemple - il peut revenir sur cette sensation et continuer à la retenir dans son descriptif. Nous faisons des comptages, de 0 à 60 secondes ; nous analysons le nombre de personnes qui ont retenu le descripteur dominant. Il ne faut pas attendre de cette méthode qu'elle dresse une cartographie aromatique de tel ou tel produit.



Pascal Schlich, directeur de recherche à l'Inra, à Dijon, a mis au point une nouvelle méthode d'analyse sensorielle expérimentée en particulier sur les interactions sensorielles entre vin et fromage. DR

Quels sont les enjeux scientifiques du DTS ?

À mieux comprendre comment fonctionne la perception. La notion de dominance est importante dans un produit. Prenons le chocolat ; si vous augmentez sa teneur en cacao de 70 à 90 %, il n'est pas certain que le consommateur relèvera que ce chocolat est plus cacaoté mais certainement qu'il est plus amer. C'est important de connaître les mécanismes de la perception pour comprendre les comportements alimentaires, prévenir les désordres comme l'obésité, un fléau de santé publique. Comprendre pourquoi les enfants n'aiment pas tels légumes, c'est important aussi. C'est une affaire de goût dominant. On aime en général ce à quoi on est exposé.

Votre méthode la DTS a été mise en œuvre dans le cadre d'une expérience menée avec des produits emblématiques tels le vin et le fromage. Nombreux sont ceux qui considèrent que le vin blanc se marie mieux avec l'ensemble des fromages. Vous partagez cette idée ?

La dernière expérience que nous avons menée montre que le vin blanc fonctionne mieux avec le fromage. L'étude a été faite sans *a priori*, les gens ne savaient pas que l'étude portait sur le vin et le fromage. Nous leur avons soumis deux vins rouges : un Beaujolais, un Bourgogne ; vin blanc : un Pouilly-Loché ; trois fromages : un Époisses, un Comté et un Chaource, soit neuf combinaisons possibles. Les conclusions montrent clairement que le fromage améliore la note du vin. Il change le goût du vin. Elles confirment ce que l'on attendait mais c'est aussi l'un des rôles de la science que de prouver ce que le consommateur a acquis par intuition.

Le choix du vin et du fromage, totems de la culture française n'est pas innocent…

Nous aurions pu choisir les chips et le coca. Les acteurs de la filière fromagère se frottent les mains. L'étude a fait le buzz. Le vin et le fromage, pour moi, ce sont des objets éminemment culturels, symboles de la convivialité à la française, des produits émotionnellement chargés.

Le Comté et le Savagnin, le Munster et le Gewurztraminer, le Picodon et le Saint-Joseph blanc, on a l'impression que les terroirs offrent presque naturellement des convergences gustatives…

Je ne suis pas convaincu de cela, du point de vue sensoriel. Quand vous êtes dans l'expérience Picodon et Saint-Joseph, dans une relation de terroirs comme vous le dites, d'avance, vous êtes convaincu que le mariage va fonctionner.

Une sorte de conditionnement ?

Exactement. Le Savagnin et le Comté sont certes produits au même endroit mais ce sont aussi des générations qui se sont habituées à cette association. Voilà pourquoi il ne faut pas baisser les bras face aux enfants refusant tel ou tel aliment. Le goût est affaire de génétique de population, de conditionnement culturel.

À quand une étude portant sur le Gewurztraminer et le Munster ?

J'aurais bien aimé, j'adore le vin d'Alsace, mais nous avons beaucoup ramé pour financer notre projet.

Y ALLER Conférence de Pascal Schlich sur la mesure de la temporalité et de la complexité du goût du vin, ce soir à 18 h 30, au biopôle, bâtiment B - Pôle Agrosciences, 33 rue d'Herrlisheim à Colmar.

Pour élargir ses horizons viti-oeno

La faculté de marketing et d'agrosciences, le laboratoire vigne, biotechnologies et environnement et l'université de Haute Alsace proposent leur 3e cycle de conférences intitulé « Vigne, vin et vignerons en Alsace », rendez-vous se déroulant les jeudis à 18 h 30, amphithéâtre du biopôle à Colmar.

Jeudi 17 novembre : « *Que nous enseigne la couleur des pinots sur la dynamique évolutive des clones de vigne* », Frédérique Pelsy, directrice de recherche, au centre Inra de Colmar

Jeudi 24 novembre : « *Des levures qui font le vin : levures de vignoble ou levures de caves* », Michèle Guilloux-Benatier, maître de conférences en œnologie, université de Bourgogne.

Jeudi le 1er décembre : « *L'influence du type de bouchon sur la perception du risque et la décision d'achat des consommateurs* », J.-F. Outreville, professeur à la School of Wine and Spirits Business, Dijon.

Jeudi 8 décembre : « *Le vin dans la mondialisation* », François Legouy, professeur à l'université de Paris 8.

Jeudi 15 décembre : « *Le vin du crime* », une expérience œnologique scénarisée par Frank Mairine, salle multi-fonctions de l'Université de Haute Alsace, à Colmar (campus Grillenbreit).

GASTRONOMIE

Doublé en or pour la Boulangerie Imhoff

Serge Imhoff est un boulanger heureux : il a décroché deux prix lors des Journées d'octobre dans le cadre du concours des boulangers. Ses produits primés ? La baguette et le Kougelhopf, qui lui permettent de décrocher l'or. Un joli doublé.

Serge Imhoff, boulanger pâtissier à Colmar, installé rue Fleischhauer à côté de la cité administrative, vient de décrocher deux premiers prix au concours des boulangers des Journées d'octobre. Une belle performance qui récompense le travail de ce passionné qui œuvre depuis plus de 30 ans.

Serge Imhoff vit son métier comme une véritable passion. Une passion qui remonte à l'enfance, puisque déjà petit, il se réjouissait d'aller chercher le pain à la boulangerie de son village, pour le plaisir de pouvoir humer les bonnes odeurs de pain qui se dégageaient du fournil. C'est là, secrètement, qu'il a décidé d'exercer ce métier et qu'il n'a jamais changé d'idée.

Fort de ses 12 années d'expérience, il saute le pas

Après sa scolarité, il est entré en apprentissage à la boulangerie Groff de Soultzbach en 1985, pour terminer sa formation comme meilleur apprenti boulanger du Haut-Rhin. Puis, après un apprentissage en pâtisserie chez Gilg à Munster, il obtient en 1987 le 1er prix en décor de gâteaux du Haut-Rhin. En 1997, c'est une maîtrise en pâtisserie qui récompense son travail. Par la suite, Serge Imhoff exerce son métier successivement chez John à Ribeauvillé et ensuite à la boulangerie Bechler à Colmar, avant de « sauter le pas » en s'installant à son propre compte. Il achète sa propre boulangerie en septembre 2001, à l'adresse où il est toujours. Il débute avec trois employés et, le succès aidant, passe à sept. Six apprentis complètent l'équipe actuelle. Serge est également chocolatier, une troisième passion qu'il exerce tout au long de l'année et plus particulièrement lors des fêtes de Noël, de Pâques etc.

Afin de se prouver qu'il est toujours compétitif, il a donc participé lors des Journées d'octobre à Mulhouse, au concours des boulangers. Le résultat : un doublé gagnant, à savoir un premier prix « Or » pour le concours de la meilleure baguette et un second premier prix « Or » pour le concours du meilleur Kougelhof, dans le département du Haut-Rhin. Serge Imhoff avait déjà remporté par le passé, à trois reprises, une médaille d'argent pour sa baguette et également une médaille d'argent pour son bretzel brioché.



Le meilleur Kougelhof du Haut-Rhin, selon le jury du concours des boulangers aux Journées d'octobre. DR

Y ALLER Boulangerie-pâtisserie Imhoff, 5 rue Fleischhauer à Colmar, tél. 03.89.41.11.07, www.boulangerie-imhoff-colmar.fr

La Pommeraie
le vrai goût du fruit
Les pommes juteuses, sucrées, acidulées vous attendent à la Pommeraie
Magasin ouvert de 9h à 19h 7j/7
CD10
(entre Ingersheim et Bennwihr)
68240 SIGOLSHEIM
Tél. 03 89 78 25 66
la-pommeraie.com
771360500