

#8 Le goût : pourquoi tout le monde n'aime pas la même chose ?

Comme vous l'aurez compris, cet article traite une histoire sur le goût, mais pas n'importe laquelle, celle qui fait que l'unicité n'est pas un Un mais un Tout. Oui, nous sommes tous égaux mais pas sur nos préférences. Nous nous distinguons par cette originalité inscrite dans notre identité. Celle qui va faire que l'on ne va pas avoir les mêmes réactions, ou du moins la réponse face à une situation sera nuancée d'un individu à un autre.

L'Homme possède cinq sens étroitement liés pour lui permettre de percevoir son environnement et s'y repérer. Outre le fait de lui permettre de rester en équilibre avec son entourage, l'ouïe, la vue, le toucher, l'odorat et le goût sont complémentaires pour le laisser construire son identité. En effet, ses sens vont se développer par la multiplication des expériences tout au long de sa vie.



Elle préfère la fraise et Lui le chocolat.



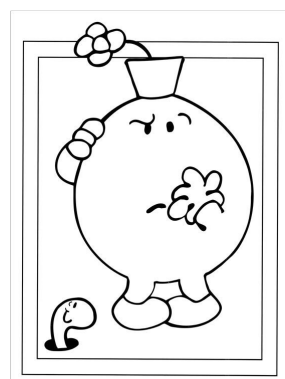
Cet article s'interroge sur la cause psychique et physiologique des préférences gustatives chez l'Homme.

La gustation est la capacité à distinguer les quatre saveurs primaires. Elle est peu développée chez l'Homme mais intimement liée à l'olfaction. C'est ce qui nous permet de jouir de la finesse des détails culinaires. Tout simplement parce qu'à l'expiration, une partie des particules ingérées sont expulsées par voies nasales et analysées par les cellules olfactives.

Mais concentrons nous sur le goût.

Les quatre saveurs primaires sont *le sucré, le salé, l'acide, l'amer*. Certaines personnes considère un cinquième goût : l'umami, qui est provoqué par le glutamate. Ces saveurs sont distinguées par des récepteurs spécifiques et réparties préférentiellement sur des espaces définis de la langue, mais aussi sur le palais mou, la paroi postérieure du pharynx et l'épiglotte...

OK tu me suis ?

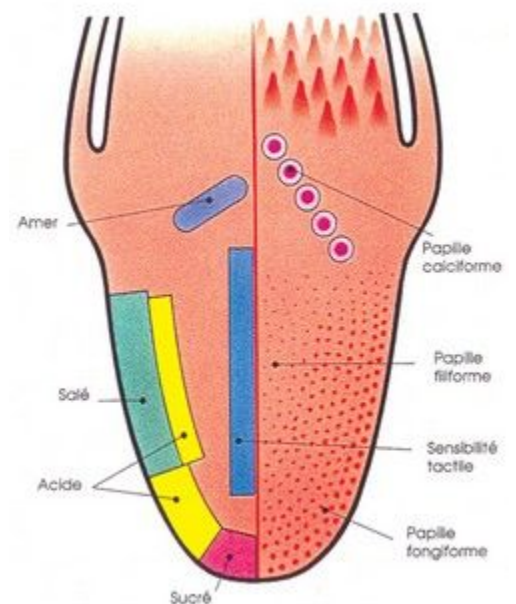


Bien, maintenant portons notre intérêt sur ce qu'on appelle « la langue ».

- C'est 17 muscles qui constituent une masse musculaire sur une longueur moyenne de 9 cm. Le tout étant recouvert d'un épithélium pavimenteux sur lequel on retrouve les papilles.
- Parmi les quatre types de papilles de la muqueuse lingual, intéressons nous aux papilles caliciformes.
- Au niveau de celles-ci sont regroupés des petites structures globulaires, les bourgeons gustatifs. Ils sont de véritables capteurs sensitifs et sensoriels !

Lorsque l'on broie les aliments, il y a libération des substances sapides qui se dissolvent dans la salive et se lient de manière réversible avec les récepteurs membranaires peu spécifiques des cellules gustatives des bourgeons.

- L'information relative au goût prend source à partir de la stimulation des gustorecepteurs, qui transforme l'énergie chimique créée par un stimuli en énergie électrique (le potentiel d'action).
- Il y aura alors libération de neurotransmetteurs aux fibres afférentes gustatives primaires.
- Les nerfs forment une arborisation sensitive sur les deux-tiers antérieurs de la langue.
- L'information est conduite jusque dans la zone de tri des saveurs : le thalamus. Celui-ci guidera chaque information dans une partie du cortex cérébral gustatif.
- Lorsque le cerveau a pris conscience de la saveur, il la communique à l'hypothalamus (régulation de la satiété), l'hippocampe (mémoire) et aussi dans le système limbique (émotions).



C'est pour cela que tu peux ressentir du dégoût pour tel ou tel aliment mais aussi du plaisir ou une sensation nostalgique en mangeant la purée Mousseline de ton enfance.

Ce n'est qu'une histoire de molécules. *Alors comment nos systèmes cérébraux fonctionnent-ils pour nous faire fondre sous une saveur et avoir du dégoût pour une autre ?*

Homo Sapiens a développé le goût pour éviter les intoxications et favoriser sa survie. Les aliments sucrés sont préférablement consommés car ils sont une source de glucides indispensable au métabolisme cellulaire. A contrario, les aliments acides ont tendance à déclencher la régurgitation car c'est une saveur que l'on retrouve dans les substances toxiques.

Ce sont les raisons pour lesquelles un enfant n'aime pas l'alcool tandis qu'un adulte les déguste voluptueusement. L'organisme de l'enfant se protège des saveurs inconnues. Et heureusement !

De plus, notre organisme est capable de déclencher des envies de telle ou telle saveur pour combler ses carences en minéraux et molécules organiques.

Maintenant souviens toi : Il préfère le chocolat et elle la fraise !



On n'aime pas les mêmes choses, c'est un fait.

La culture influence nos préférences. Elle dicte nos actions, conséquences de l'enrichissement acquis dans un environnement spécifique et soumis aux traditions perpétuées par les plus anciens : deux frères dans une même famille auront des goûts différents *mais se rejoindront toujours pour dire que c'est leur mère qui fait le meilleur gâteau au chocolat.*

Une sorte de confiance aveugle sur l'habitude, dont l'acteur principal est le parent, que notre organisme développe pour se protéger contre la famine et l'empoisonnement, et cela depuis le stade foetal ! En effet, le foetus se développe avec les molécules ingérées par sa mère !

Anecdotes :

Au moyen âge, les médecins buvaient les urines de leurs patients. En effet, que ce soit les urines ou d'autres mélanges, on les goûtait pour les caractériser et en distinguer leur composition. Pas mal la méthode d'analyse biochimique !

Nous ne sommes pas les seuls animaux possédant la gustation : les huîtres peuvent détecter les concentrations de sel et d'acide par le goûts.