

LES 5 SENS : LA PERCEPTION SENSORIELLE

Définition

La perception sensorielle est l'évaluation d'un produit par nos organes de sens, qui sont : le goût, la vue, l'odorat, le toucher et l'ouïe. La dégustation est donc loin d'être la seule façon d'apprécier une pâtisserie.

Le terme « organoleptique » vient décrire les propriétés que l'on peut percevoir par les organes de sens. Ainsi, l'arôme et la saveur sont deux propriétés organoleptiques.

La vue

Elle implique les yeux.

Une pâtisserie doit avoir une apparence appétissante, naturelle si possible et de couleurs séduisantes.

L'odorat

Il implique le nez.

Ce sens a une importance primordiale. Il donne une idée sur la nature des aliments, sur les arômes éventuels, mais aussi sur leur qualité.

Quelques exemples d'arômes très utilisés sont ceux du clou de girofle, de l'orange, du thym, de la cannelle, du miel et des fruits.

L'ouïe

Elle implique les oreilles.

Lorsqu'on touche une pâtisserie ou qu'on la mastique, elle émet différents sons.

Par exemple, on peut se rendre compte par l'ouïe lorsqu'une pâtisserie est croustillante ou croquante.

Le toucher

Il implique la bouche.

Lorsque la bouche entre en contact avec la pâtisserie, on a une idée de consistance, ainsi que la température. Ce sens a beaucoup d'importance, d'autant plus que toutes les parties de la bouche sont impliquées : les lèvres, les joues, la langue et le palais.

Le goût

La langue, mais aussi une partie du palais, possèdent des papilles minuscules responsables de ce sens.

C'est le sens le plus important. Il existe plusieurs types de saveurs pouvant être perçues : le sucré, l'acide, le salé et l'amer.

Un goût sucré est retrouvé dans le saccharose (le sucre de table) et les fruits, tandis qu'un goût acide est retrouvé dans les agrumes, surtout le citron, ou encore dans le vinaigre.

Le cacao pur a un goût amer, ainsi que le café, le pamplemousse et certaines variétés d'amande.