

Quelles idées d'associations ? Quel aliment peut créer du contraste pour nos 5 sens ?

Pour ajoutyer des couleurs :

Pour ajouter des saveurs / stimulations chimiques :

Pour ajouter des arômes :

Pour ajouter des textures :

Pour ajouter des sons :

## Les textures

- **mou**  
*s'écrase et reste écrasé : purée, compote, banane...*
- **moelleux**  
*s'écrase et se regonfle : brioche, pain, guimauve...*
- **dur**  
*ne s'écrase pas : chocolat noir, pomme fruit pas mûr...*
- **fibreux**  
*présence de fils : asperge, viande de pot au feu, poireau, pêche...*
- **filant**  
*qui se déforme en forme de fils : fromage fondu, blanc d'oeuf liquide..*
- **velouté**  
*doux et épais comme du velour, peau de pêche*
- **gras**  
*huile, beurre, chips*
- **glissant**  
*aliments gras et lisses : banane, aliments gélatineux*
- **granuleux**  
*présence de grains : semoule, sucre, sel*
- **rugueux = râpeux**  
*qui gratte à la caresse : gaufrette, croûte de pain, kiwi*
- **duveteux**  
*qui possède beaucoup de duvet : abricot*
- **gélatineux**  
*mou et flasque : agar agar, flan*
- **friable**  
*qui se réduit en fragment, en poudre : crumble, pâte à tarte*
- **tempéré**  
*ni chaud, ni froid, à température ambiante*
- **tiède**  
*légèrement chaud, ni chaud, ni froid*

## Sons de la mastication

- **croquant / craquant**  
*Son d'un aliment qui se fend, souvent en libérant du jus. Ex : comme la pomme, la carotte*  
>>> On peut utiliser le mot croquant pour un son plus grave et craquant pour un son un peu plus aigu
- **croustillant**  
*Son d'un aliment qui s'effrite en petits morceaux. Ex : comme les chips, confrites*
- **cassant**  
*Son sec d'un aliment qui casse. Ex : le carré de chocolat, biscuit*
- **pétillant**  
*Petits sons feutrés très rapprochés les uns des autres. Ex : comme l'eau gazeuse*
- **crépitements**  
*Succession de sons secs, qui peuvent être inégaux en intensité. Ex : comme la friture*

## Sons d'ambiance

- **brouhaha,**  
*cacophonie, vacarme*
- **frémissement,**  
*murmure*
- **craquement,**  
*crépitement*
- **feutré,**  
*calme*

## Groupes d'odeurs

- **fruité**  
*(agrumes, petits fruits)*
- **boisé**  
*(bois sec, feuilles mortes, écorces, champignon, feuilles mouillées)*
- **terreux**  
*(terre, tourbe, humidité, betterave)*
- **empyreumatique**  
*(fumé, grillé, brûlé, amande grillée, tabac, torréfié)*
- **animal**  
*(cuir, cuir tanné, fourrure, laine mouillée)*
- **minéral**  
*(métal, pierre, craie)*
- **confiserie**  
*(chocolat, cacao, beurre de cacao)*
- **épicé**  
*(cannelle, cardamome, muscade, gingembre)*
- **lacté**  
*(beurre frais, beurre fondu, crème)*
- **végétal**  
*(herbe séchées, herbes fraîches, herbes aromatiques, légumes)*
- **marin**  
*(algues, varech, poisson, ...)*
- **floral**  
*(fleurs capiteuses, fleurs fraîches)*

## LES SENSATIONS - DEFINITION & VOCABULAIRE <sup>1/2</sup>

**Le sens de la vue intervient dès le début de la dégustation et bien avant la mise en bouche.** Il est souvent source d'un premier jugement positif ou négatif. Il nous permet d'apprécier différentes informations concernant la dégustation à venir :

Présentation des résultats sous forme de tableau :

Etat	Forme	Aspect	Couleur

**Etat** > Il existe 3 états de la matière : solide, liquide, gazeux. L'état d'une matière évolue notamment avec la pression et la température. Ex : l'eau liquide peut devenir vapeur (=vaporisation) ou glace (=solidification).

- **Solide** on dit qu'un aliment est solide quand il ne change pas de forme, ni de volume quand on le manipule, à température et pression constantes. Ex : *une pomme*.
- **Liquide** état de la matière caractérisé par l'absence de forme, on dit qu'un liquide prend la forme du récipient qui le contient.
- **Gazeux** état de la matière qui ne possède ni forme, ni volume propre. La matière est diluée et libre de tout déplacement.

S'il est évident de trouver des aliments liquide et gazeux tel que la limonade. Il existe également des aliments solides et gazeux comme la mousse au chocolat.

**Forme** > la forme est déterminée par les contours de l'aliment.

- **Forme** : carré, ovale, disque, couronne, cylindrique, cubique, pavé, cône, croissant, rond, ovoïde, sphérique, arrondi, bombé, plat, épais, large, pointu, difforme, long, pointu, ...

**L'aspect** > c'est l'apparence extérieure.

- **Aspect** : moucheté, marbré, tacheté, brillant, étincillant, mat, doré, cuivré, éclatant, lustré, satiné, opaque, transparent, translucide, éclatant, ...

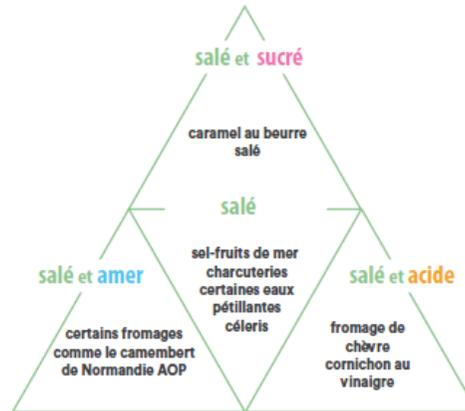
**La couleur** > c'est une perception visuelle, liée à l'effet de la lumière sur l'œil.

- **Couleur** : blanc, jaune, rouge, vert, marron, rose, violet, noir, ... le bleu est la couleur la plus rare dans l'alimentation.

### aliments sucrés et....

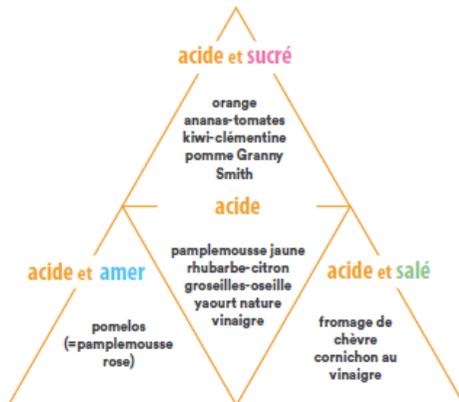


### aliments salés<sup>1</sup> et....

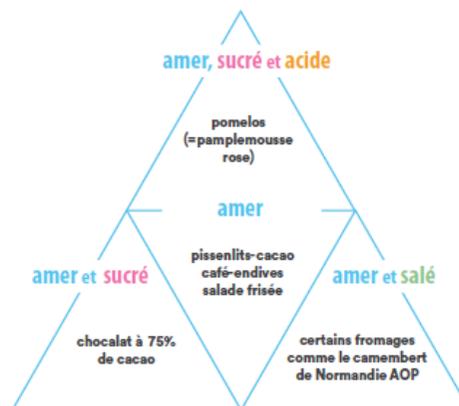


<sup>1</sup>La plupart des aliments que nous mangeons sont salés grâce au sel (à part les fruits de mer gorgés d'eau de mer et le céleris)

### aliments acides et....



### aliments amers et....



## Lexique des sensations

Grâce aux papilles de la langue et/ou au nerf trijumeaux nous ressentons d'autres sensations appelées « stimulation chimique », comme :

- **astringent**  
qui assèche et resserre les muqueuses de la langue et de la paroi buccale. Donne l'impression d'une bouche sèche. Provoqué par des tanins.  
Ex : le thé trop infusé, le kaki pas mûr, les myrtilles, le kaki, le kiwi pas assez mûr, certains vins...
- **piquant**  
qui a une saveur ou odeur forte, irritante.  
Ex : poivre, ail, oignon cru, wasabi, radis...
- **brûlant**  
qui provoque une sensation de chaleur en bouche. Ex : Arissa, piment, gingembre, whisky...
- **pétillant**  
qui pétille, émet généralement des petits bruits. Ex : eau pétillante, limonade
- **rafraichissant mentholé**  
qui provoque une sensation de fraîcheur en bouche. Ex : menthe, cardamome
- **métallique**  
qui donne la sensation d'un goût de fer (zinc) en bouche.

