LE GOÛT

DEFINITION

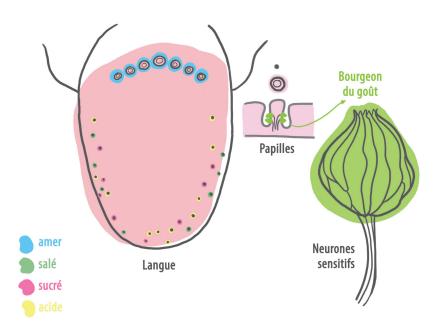
Au préalable, notez que le mot « **goût** » a plusieurs sens comme le fait remarquer le Larousse en ligne

- Un des cinq sens, renseignant sur les saveurs et la composition des aliments.
- Saveur de quelque chose, caractéristique reconnaissable par le sens gustatif : Un goût salé, amer. Un goût de brûlé. Un goût de noisette.
- Capacité à discerner ce qui est beau ou laid selon les critères qui caractérisent un groupe, une époque, en matière esthétique : *Elle a du* goût. Maison meublée avec goût.
- Attirance pour un aliment, une boisson, quelque chose ou quelqu'un : *Il a le goût du risque*.
- **Littéraire**. Impression qui reste de quelque chose : *Le goût amer des souvenirs*.

Ici, nous allons parler du sens du goût. (source larousse.fr)

La langue & les papilles gustatives

ource : mon cahier du goût concu par Les Sens du Goût

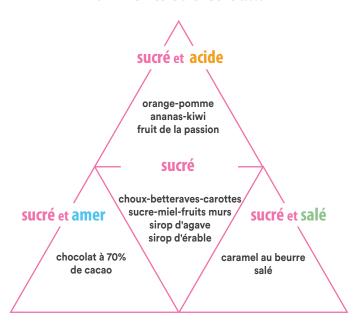


Sens	Organe sensoriel	Action	Sensation
GOÛT	La Langue sur laquelle nous allons trouver: > Papilles gustatives : petits boutons situés sur la langue permettant de capter les saveurs. La papille se compose d'une « enveloppe » qui recouvre des bourgeons du goût, nos capteurs de saveurs. > Nerf trijumeau : nerf se composant de trois branches s'associant au sens du goût mais aussi aux sens de la vue et de l'odorat. Il crée des perceptions multiples du piquant du poivre qui peut chatouiller le nez et faire pleurer.	Goûter	Saveurs: sensation perçue grâce aux bourgeons du goût. > Les 4 saveurs de bases constituant une palette de saveurs en bouche sont dans notre culture: Sucré, Salé, Acide, Amer Sensations trigéminales : ensemble des informations thermiques, tactiles et chimiques de la langue qui sont véhiculées grâce au nerf trijumeau. Il s'agit de sensations comme l'astringent, le pétillant, le brûlant, le piquant

1 ALIMENT = PLUSIEURS SAVEURS

Nous pouvons retrouver dans un même aliment une ou plusieurs saveurs :

aliments sucrés et....



aliments acides et....

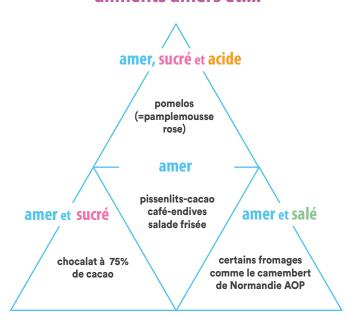


aliments salés¹ et....



¹La pluspart 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 amers et....



EN SITUATION D'ANIMATION

La perception des saveurs et des sensations en bouche peut être différents d'une personne à l'autre : en effet nous n'avons pas tous le même nombre de papilles sur la langue ce qui entraine des perceptions différentes

A VISIONNER AVEC LES ENFANTS

- « **Le goût, comment ça fonctionne ?** » Jamie vous l'explique ! Cycles 2 & 3 [2:30]
- > https://urlr.me/x4nvb
- « **D'où vient le goût ?** » 1 jour, 1 question vous propose une réponse adaptée aux cycles 1, 2 & 3 « (...) Si tu perçois la saveur des aliments, c'est grâce à l'un de tes cinq sens : le goût (...) [1:46]
- > https://urlr.me/GBdzh

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

wisky...

- 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,
- pétillant qui pétille, émet généralement des petits bruits. Ex : eau pétillante, limonade
- rafraichissant mentholé
 qui provoque une sensation de fraicheur
 en bouche. Ex: menthe, cardamome
- métallique qui donne la sensation d'un goût de fer (zinc) en bouche.









