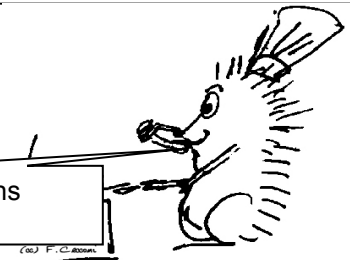


La perception sensorielle

Quand on déguste } os 5 sens sont en action ...



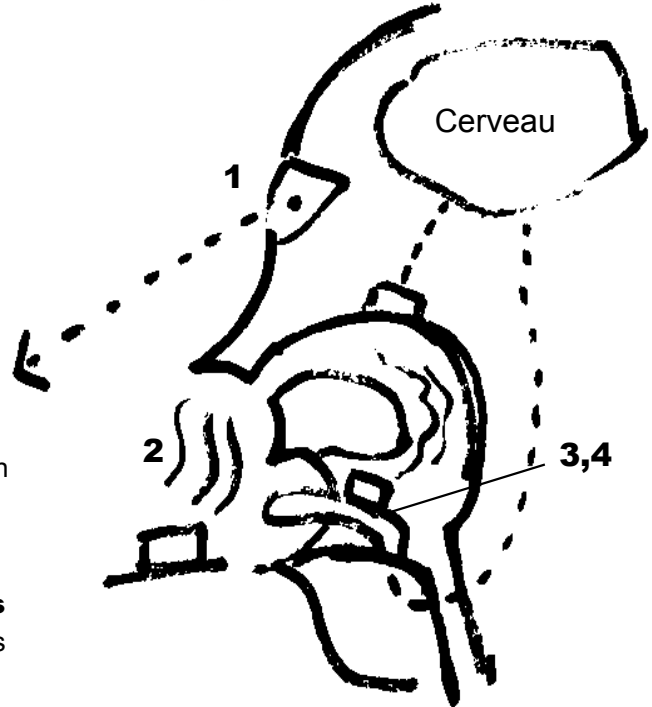
- 1 On voit l'aliment (Vue)
- 2 On sent l'aliment (Odorat)
- 3 On mâche l'aliment (Toucher, Ouïe)
- 4 On goûte l'aliment (Goût)

Notre **Œil** envoie des informations à notre cerveau sur **l'aspect, la taille, la couleur, la brillance...**

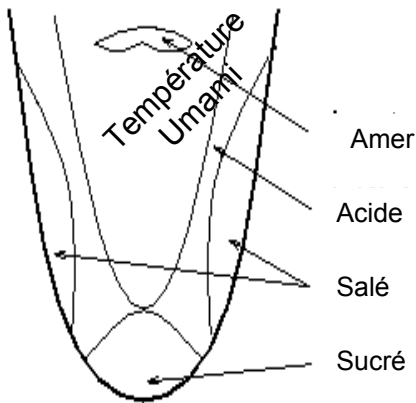
Le **Nez** perçoit les **odeurs** avant que l'aliment soit en bouche (olfaction directe) puis les **arômes, le bouquet...** quand l'aliment est en bouche (olfaction retro-nasale)

Les **Lèvres, les dents, la langue** perçoivent la consistance de l'aliment quand on le mâche.

Les **Bourgeons du goût (papilles gustatives de la langue, du palais)** détectent les 5 saveurs de base **SUCRE, SALE, ACIDE, AMER, UMAMI.**



Et N'oublions pas l'oreille qui va nous donner des indications sur la croustillance, le croquant ...



CHAQUE ZONE DE LA LANGUE DETECTE EN PRIORITE UNE SAVEUR Grâce aux papilles gustatives qui sont en concentrations plus importantes à certains endroits de la langue. C'est pour cela qu'il faut prendre une quantité suffisante d'aliment pour en percevoir toutes les saveurs

On ne goûte pas avec le doigt car :

La quantité d'aliment n'est pas suffisante pour couvrir toute la surface de la langue

L'acidité de notre sueur peut modifier le goût de l'aliment

Ce n'est pas hygiénique



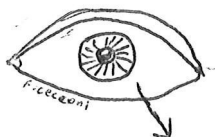

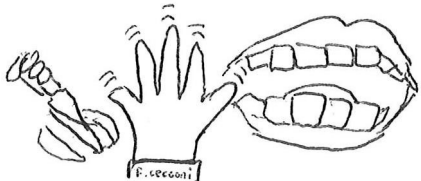
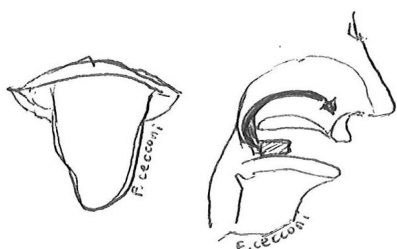
Vocabulaire

- Rétro-nasale : par l'arrière du nez
- Olfaction : synonyme d'odorat
- Somesthésie : synonyme pour le toucher
- Ouïe : Synonyme d'audition

L'Umami うまみ: du japonais うま味 «goût savoureux» Est la 5eme saveur de base, celle du glutamate de sodium. Toutes les papilles gustatives sur la langue et les autres zones de la bouche peuvent détecter le goût umami indépendamment de leur emplacement.



FICHE DE DEGUSTATION (Bac pro cuisine, BP cuisine)

	<p>Observations : Ce que l'on constate (description)</p>	<p>Propositions de rectificatifs : Ce que l'on peut faire pour que ce soit meilleur !</p>
 <p>Aspect : ce que perçoit notre regard : couleur, forme, brillance...</p>		
 <p>Odeur : Ce que l'on sent en olfaction directe (en sentant l'aliment avec le nez).</p>		
 <p>Texture consistance : Ce qui est perçu en coupant l'aliment, le mâchant, le touchant avec les doigts ...</p>		
 <p>Flaveur = Goût : Ce que perçoit notre langue c'est-à-dire les 4 saveurs de base + Arômes : Ce que l'on sent en olfaction rétro-nasale (quand on a l'aliment en bouche)</p>		



**Quelques mots de vocabulaire descriptif
(Cette liste non exhaustive est donnée à titre d'exemple)
VUE**

Aspect	ardent, attrayant, brasillant, brillant, chatoyant, clair, clarté, clinquant, coloré, criard, diamant, doré, argenté, cuivré, éblouissant, éclat, éclatant, flambant, flamboyant, florissant, fringant, luminescent, lumineux, lustré, miroitant, pétillant, poli, relief, rutilant, satiné, scintillant, sémillant, solide, solitaire, soyeux, vernis, vif, abondant, broussailleux, brut, chargé, empâté, feuillu, fort, fourni, gluant, gras, gros, grossier, impénétrable, imposant, indigeste, laborieux, laineux, large, lent, lourd, lourdaud, luxuriant, massif, mastoc, nébuleux, niais, obscur, obtus, opaque, pressé, pris, profond, râblé, ramassé, rebondi, renflé, replet, serré, tassé, ténébreux, touffu, trapu, volumineux, rond, carré, ovale, ovoïde, trapézoïdal, cubique, rond, sphérique...
Couleurs Blanc	Beige, albe, albuginé, alpestre, argenté, azurant, beurre frais, blafard, blanchâtre, blanchi, blême, clair, crème, de lis, enfariné, immaculé, incolore, ivoire, ivoirin, lacté, lactescent, laiteux, lavé, lilial, limpide, lividenet, nivéen, opalin, pâle, platine, platiné, propre, pur, suprême, virginal, blanc cassé...
Jaune	Citron, Paille, Or, Vieil or, Doré, Miel, Pelure d'oignon, Ambre, ambré, bilieux, blond, bronze, chamois, chinois, cireux, citron, cuivré, doré, fauve, flavescent, isabelle, jaunâtre, jauni, ocre, ocré, or, piqué, renard, safran, safrané, saure, topaze....
Rouge	Rubis, tuile, grenat, pourpre, amarante, andrinople, bordeaux, brique, capucine, carmin, carminé, carotte, cerise, cinabre, coloré, coquelicot, corail, corallin, couperosé, cramoisi, cuivré, écarlate, écrevisse, empourpré, érubescent, fard, feu, flamboyant, fraise, garance, géranium, grenat, groseille, incandescent, incarnadin, incarnat, lie-de-vin, nacarat, orangé, ponceau, pourpre, pourpré, purpuracé, purpurin, rosé, rougeaud, rougeoyant, roux, rubescent, rubicond, rubis, rutilant, safrané, sanguin, tomate, vermeil, vermillon, vultueux....
Vert	bouteille, émeraude, gazon, ginguet, herbe, herbeux, jade, olivâtre, olive, osé, pâle, pomme, prairie, sinople, tilleul, vaillant, verdâtre, verdelet, verdoyant, kaki....
Orange	pelure d'oignon, bigarade, clémentine, mandarine, orangé...
Violet	aubergine, bleu, incarnat, janthine, lie-de-vin, lilas, mauve, parme, pensée, pourpre, prune, violacé, violine, zinzolin....
Marron	bronze, brun, châtaigne, havane, kaki, macaron, ...
Noir	assombri, bronzé, brûlé, brun, café, charbon, charbonné, fuligineux, fumé, gris, hâlé, noirâtre, nuit, préoccupé, sable, sombre, suie....

Economisez de l'encre et préservez l'environnement en utilisant comme moi la police spranq ecofont sans serif http://img.dafont.com/dl/?f=spranq_eco_sans . n'imprimez ce document que si c'est vraiment nécessaire





TOUCHER

<p>Textures Textures Dures</p>	<p>abrupt, cassant, consistant, coriace, craquant, croquant, croustillant, cru, desséché, duraille, empesé, ferme, fibreux, filandreux, lourd, raboteux, racorni, raide, rassis, rêche, résistant, revêche, rigide, rocailleux, rogue, rude, rugueux, sec, sérieusement, solide, tenace....</p>
<p>Textures molles</p>	<p>amolli, avachi, boursoufflé, cotonneux, détendu, douillet, doux, ductile, élastique, emplâtre, fangeux, flasque, flexible, inconsistant, moelleux, mol, mollasse, mollasson, mollet, panade, paresseux, pâteux, plastique, ramolli, relâché, souple, sourd, spongieux, tendre, visqueux, voluptueux...</p>
<p>Autres textures</p>	<p>doux, duveté, duveteux, laineux, moelleux, onctueux, pelucheux satiné, soyeux, velouteux, velu, visqueux, charnu, compact, consistant, crasse, dense, dru, dur, pâteux, pesant, plâtreux, ...</p>
<p>Température</p>	<p>algide, attiédi, congelé, fraîcheur, frais, frappé, frimas, frisquet, froideur, froidure, gelé, gelée, glaçant, glacé, glacial, hiver, hivernal, polaire, rafraîchissant, réfrigérant, réfrigéré, refroidi, renfermé, sibérien, givré... ardent, bouillant, bouillonnant, brûlant, chaleur, chaleureux, échauffé, embrasé, enflammé, équatorial, fébrile, incandescent, thermique, tiède, torride, tropical, ...</p>



ODORAT ET GOUT

<p>Saveurs et arômes</p>	<p>Salé, sucré, acide, amer, légère amertume, saveur marine, épicé, fort, généreux, piquant, plantureux, acariâtre, acerbe, acescent, acidule, acidulé, âcre, acrimonieux, agressif, aigre, aigre-doux, aigret, amer, besaigre, caustique, désagréable, ginguet, glacial, incisif, mordant, piquant, sur, suret, vert, vif, fadasse, fade, insipide, plat, agréable, appétissant, bon, délectable, délicat, délicieux, doux, exquis, fameux, friand, mangeable, moelleux, ragoûtant, suave, succulent, corsé, épicé,....</p>
<p>Odeurs (on utilise souvent une comparaison)</p>	<p>amande grillée, noisette, fruit frais, fruit rouge, fruit sec, abricot, mûres, cassis, framboise, champignon, ail, oignon cuit, cuir, étable (évoquant la paille et les animaux), civette (odeur forte de pelage et de sécrétion animale), purin, herbe coupée, moisissure, terre mouillée, terre, bois humide, foin, ammoniac, javel, violette, fleurs blanche, fleur d'acacia, iodé, beurre, brioche, levure, crème, miel ...</p>

Le vocabulaire des cinq sens

Source : http://www.xtec.es/~sgirona/fle/expression_ecrite/dossier_description/description_vocabulaire.htm

N'oublions pas que nous percevons le monde sensible par nos cinq sens. Lorsque nous rédigeons une description, il faut se rappeler. Fermons les yeux et laissons –nous guider par nos sensations : l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût. Pour évoquer une sensation, on peut utiliser des verbes, des noms ou des adjectifs variés.

- Les verbes de perception

Voir

avec attention: épier, dévisager, reluquer, examiner, guetter, inspecter, observer, regarder, toiser, viser, fixer, espionner, scruter, surveiller ,
avec émerveillement: admirer, contempler, dévorer des yeux...
sans pouvoir détacher les yeux : être fasciné, hypnotisé par... ,
brutalement: constater, découvrir, remarquer, sauter aux yeux...
rapidement : jeter un coup d'œil, lorgner, saisir à la dérobée, viser du coin de l'œil....

Entendre :

écouter, ouïr, percevoir, tendre l'oreille, venir aux oreilles...
Un bruit agréable peut: bercer, caresser, charmer, réjouir...
Un bruit désagréable peut: agresser, déchirer les tympans...

Sentir: aspirer, flairer, humer, renifler, respirer, empester, empuantir ... dégager, fleurir, exhaler, embaumer, parfumer

Goûter: savourer, avaler, déguster, se délecter, se rassasier, dévorer, croquer...

Toucher

avec brutalité : appuyer, cogner, frotter, heurter...
avec douceur: caresser, câliner, enlacer, flatter, chatouiller...
avec insistance : tripoter, palper, pétrir, presser, tâter...
avec légèreté : effleurer, frôler...
avec hésitation: tâtonner...

Nommer une sensation et la qualifier

Formes, volumes, consistances et dimensions

noms : rond, carré, rectangle, triangle, cylindre, masse, pic, pointe...

adjectifs : arrondi, bombé, hérissé, sinueux, ondulé, uniforme, difforme, plat, épais, long, allongé, large, pointu, haut, profond, gluant, visqueux, coriace, rugueux, doux...

Bruits

noms : gémissements, plainte, grincements, grognement, roulement, hurlement, brouhaha, rumeur, cacophonie, tapage, tintamarre, tumulte, clameur, fracas, vacarme, chant, mélodie, chuchotement, clapotis, frémissement, murmure...

adjectifs : cristallin, affaibli, étouffé, régulier, vibrant, feutré, harmonieux, léger, mélodieux, aigu, grave, détonant, assourdissant, perçant, percutant, strident, violent, bref, prolongé, sec...

Odeurs et saveurs

noms : Arôme, bouquet, fragrance, parfum, senteur, bouffée, effluve, émanation, exhalaison, puanteur, puanteur, pestilence, infection, relent, remugle, ...

adjectifs : suave, fugace, sucré, musqué, délicat, délicieux, velouté, âcre, aigre, amer, agressif, capiteux, suffocant, écœurant, pestilentiel(le)

Impressions tactiles

noms : choc, coup, heurt, pression, caresse, effleurement, sécheresse, moiteur...

adjectifs: calleux, cotonneux, soyeux, satiné, velouté, poli, noueux, rugueux, doux, lisse, mou, ferme, dur, piquant, rêche, rugueux, tiède, collant, gluant

EN SAVOIR PLUS / SOURCES RESSOURCES ET LIENS

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Umami>

<http://chefsimon.com/blog/la-saveur-umami/>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Go%C3%BBt#Classification_des_saveurs_primaires

<http://www.freewebs.com/singegoutodorat/>

<http://www.vignobletiquette.com/info/degust/vocddeg.htm>

<http://www.francaisfacile.com/exercices/exercice-francais-2/exercice-francais-28394.php>

<http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contentusocha/ishige-history-japanese-food-som.pdf>

http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/compte_rendu/compte-rendu-sensations-emotions-cognitions.pdf

<http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contentusocha/brillat-savarin-physio-gout-som.pdf>

http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontentusocha/01_Histoire_du_gout.pdf

http://www.xtec.es/~sgirona/fle/expression_ecrite/dossier_description/description_vocabulaire.htm

<http://www.vignobletiquette.com/info/degust/vocddeg.htm>

http://www.xtec.es/~sgirona/fle/expression_ecrite/dossier_description/description_vocabulaire.htm

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1758>

