

LE PLUS – Palais de l'univers et des sciences

Niveau CE1 à 3ème

Exposition Temporaire **« A TOUS LES GOUTS »** **Du 22/09/2018 au 6/01/2019**



Vous pensez que le goût est soit sucré, salé, amer ou acide. Coup de théâtre ! Ce sens si particulier et complexe ne peut se réduire à ces quatre adjectifs beaucoup trop réducteurs.

En suivant la chronologie d'une dégustation au travers de nombreuses expériences, testez vos papilles, interpellez l'ensemble de vos 5 sens et découvrez la richesse des stimulations gustatives.

PARCOURS DE L'EXPOSITION

LE CABINET DE CURIOSITÉ

Dès l'entrée, le visiteur est plongé dans l'ambiance particulière d'un cabinet de curiosité. Fioles, vieilles gravures, anciennes encyclopédies nous rappellent les premières interrogations sur le sens du goût.

L'OLFACTION

Une même odeur peut, selon notre état, nous mettre en appétit ou au contraire, nous écoeurer. En effet, nous sommes plus réceptifs aux odeurs alimentaires lorsque nous avons faim, par contre, une fois rassasiés, ces mêmes odeurs nous paraissent beaucoup moins appétissantes.

LA PHYSIOLOGIE

Ce module en forme de bouche propose de découvrir les trois systèmes qui permettent de goûter : La voie gustative, la voie olfactive et la voie trigéminal.

LE TOUCHER

Le toucher revêt également une importance dans l'appréciation des aliments ainsi que dans la préparation de l'image que nous nous faisons de ce que nous allons manger. Choisir les fruits mûrs à souhait aux branches d'un arbre ou dans l'étal des magasins fait appel à notre sens tactile.

LA VUE

NORD TOURISME

3, rue du Palais Rihour - BP 80128 - 59001 LILLE CEDEX

Delphine LAFORCE : Tél : 03 20 57 68.70 - dlaforce@cdt-nord.fr - Fax: 03 20 54 88 73

Gérard COIN : Tél : 03.20 57.54.85 – gcoin@cdt-nord.fr - Fax : 03 20 54 88 73

www.lenordengroupe.fr

La vue joue un très important rôle d'anticipation avant la dégustation. Elle nous permet, non seulement d'identifier l'aliment grâce à sa couleur, son aspect, sa forme mais aussi de mettre en relation les informations que nous possédons en mémoire avec les caractéristiques sensorielles de l'aliment.

L'OUÏE

L'audition joue un rôle non négligeable dans la manière de percevoir les aliments avant la dégustation. Déjà, les bruits de cuisine ou d'une salle de restaurant sont interprétés comme une symphonie de plaisirs à venir. Mais l'ouïe nous donne aussi des indications précieuses que nous interprétons comme des signes prometteurs ou décevants de ce que nous allons ingérer.

LA GUSTATION

Le goût, au sens strict du terme, est uniquement la perception des saveurs par les bourgeons gustatifs de la langue mais c'est une sensation rarement éprouvée à l'état pur. En effet, nous percevons simultanément aux saveurs, les arômes, la texture, la température, etc...

L'OUÏE INTERNE

Lorsque nous mangeons, par exemple une biscotte, nous percevons très clairement les sons produits par notre propre mastication, ceux-ci étant transmis par la voie osseuse jusqu'à l'oreille interne. Ces sons sont donc relativement différents de ceux que perçoivent au même moment les personnes de notre entourage immédiat qui nous entendent manger.

LA SENSATION TRIGEMINALE

Il s'agit de sensations comme le pétillant, le brûlant, le piquant, le chaud, le froid, la texture, l'astringence, la douleur... Ces informations chimiques, thermiques et tactiles sont véhiculées principalement par le nerf trijumeau qui se subdivise en trois branches innervant entièrement les muqueuses de la face.

LA TEMPÉRATURE

Il existe deux types de sensations relatives à la température, l'une thermique (aliment froid ou chaud), l'autre chimique (menthol, piment, ...). Ces informations thermiques sont véhiculées principalement par le nerf trijumeau.

LA RÉTRO-OLFACTION

Les sensations en bouche sont principalement rétro-olfactives, en effet, pour bon nombre d'aliments, le développement aromatique est la principale stimulation de ce que nous appelons « goût ». Les arômes sont perçus par la voie rétro-nasale, c'est à dire que les molécules odorantes diffusent de la cavité buccale vers la cavité nasale et la muqueuse olfactive en passant par l'arrière gorge du dégustateur.

GOÛT ET CULTURE

Nous ne mangeons pas tous la même chose, les habitudes alimentaires varient en fonction de la géographie ou de la culture. Certains aliments peuvent paraître délicieux dans certaines parties du monde et dégoûtants dans d'autres.

LES EXPRESSIONS DU GOÛT

Il existe énormément d'expressions faisant référence au goût, à la bouche, à la langue, aux saveurs... significatives de l'importance de ceux-ci dans notre quotidien.

LES TEXTURES

Moelleux, râpeux, souple, friable, cassant, gluant, velouté, filandreux, huileux, granuleux, craquant, lisse, onctueux, gras, ferme, gélatineux, pâteux, ... dans notre cerveau, la bouche occupe un tiers de la zone correspondant au sens du toucher. Ceci explique qu'en bouche, il y a une énorme proportion de sensations qui concerne cet aspect

NORD TOURISME

3, rue du Palais Rihour - BP 80128 - 59001 LILLE CEDEX

Delphine LAFORCE : Tél : 03 20 57 68.70 - dlaforce@cdt-nord.fr - Fax: 03 20 54 88 73

Gérard COIN : Tél : 03.20 57.54.85 – gcoin@cdt-nord.fr - Fax : 03 20 54 88 73

www.lenordengroupe.fr