

# Le goût, un sens complexe

Mangez une pomme. Elle a le goût de pomme. Sauf que derrière cette évidence, se cachent trois systèmes d'informations différents qui, compilés par notre cerveau, nous délivrent toute la complexité gustative de l'aliment.

## OLFACTION DEUX VOIES POUR PERCEVOIR L'ODEUR DES ALIMENTS

Les odeurs de l'aliment viennent stimuler les récepteurs olfactifs du nez, on parle de « voie orthonasale » 1.

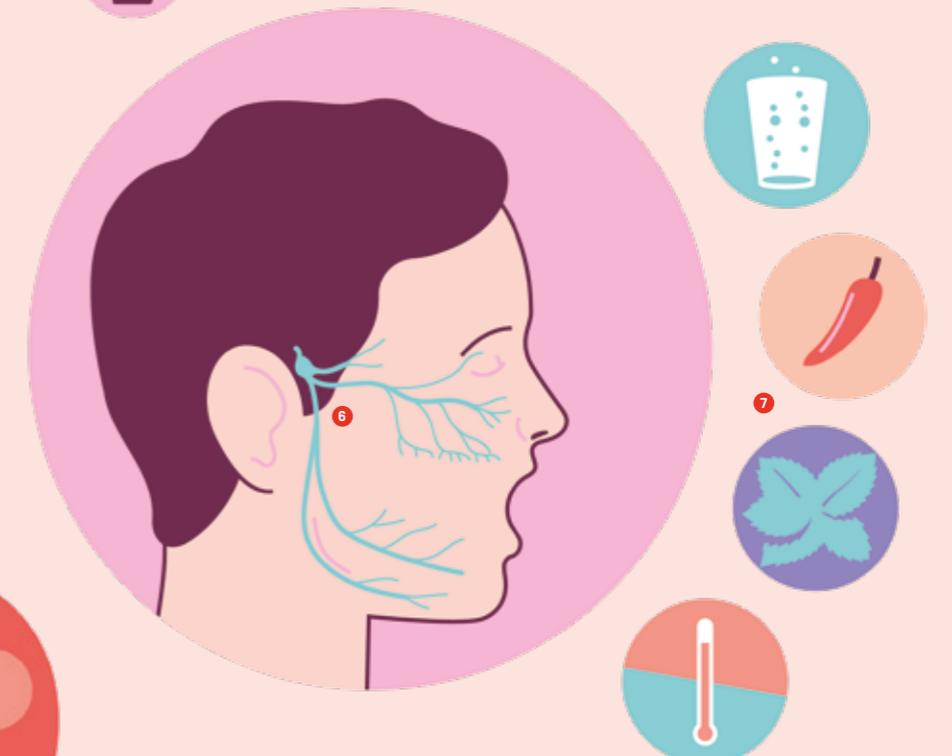
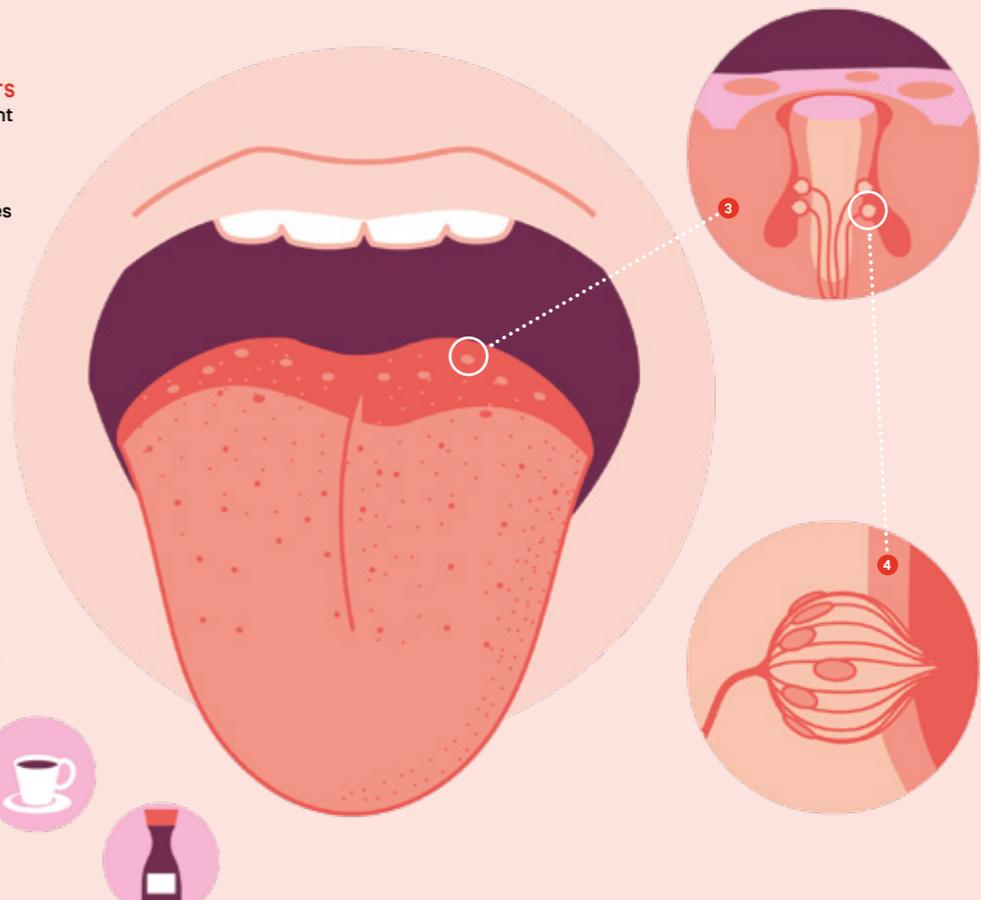
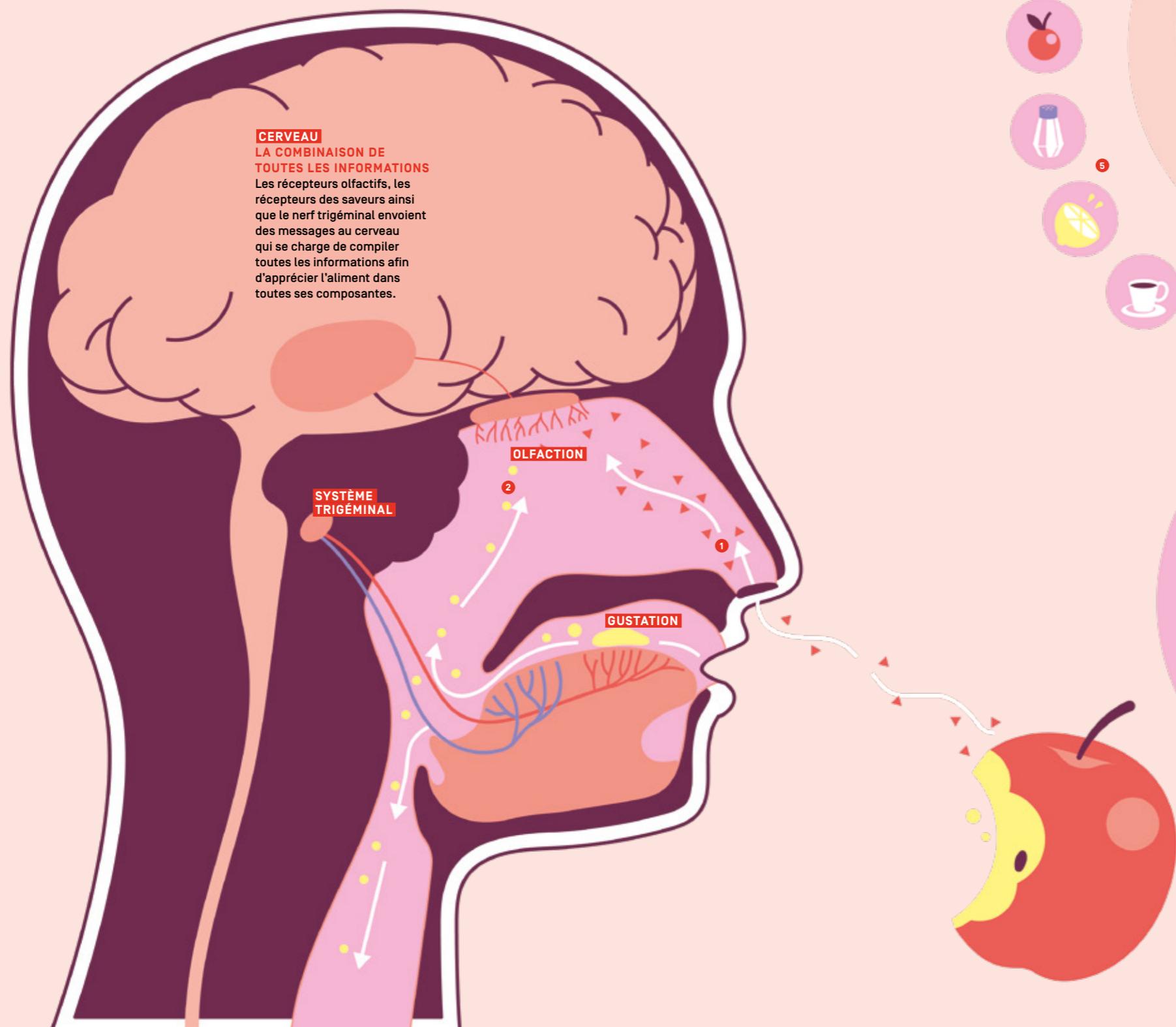
Dans le même temps, les arômes libérés lorsque l'on mange l'aliment remontent par l'arrière de notre gorge jusqu'aux fosses nasales, où ils stimulent ces mêmes récepteurs olfactifs, il s'agit de la voie rétronasale 2.

## GUSTATION LA LANGUE PERÇOIT LES SAVEURS DES ALIMENTS

Les petites bosses qui tapissent notre langue sont les papilles gustatives 3. À l'intérieur de celles-ci se trouvent les bourgeons du goût 4, capables de détecter les cinq saveurs : sucré, salé, acide, amer et umami 5.

## CERVEAU LA COMBINAISON DE TOUTES LES INFORMATIONS

Les récepteurs olfactifs, les récepteurs des saveurs ainsi que le nerf trigéminal envoient des messages au cerveau qui se charge de compiler toutes les informations afin d'apprécier l'aliment dans toutes ses composantes.



## SYSTÈME TRIGÉMINAL ÉLÉMENT ESSENTIEL POUR DÉTECTER LE CHAUD, LE PIQUANT ET LE PÉTILLANT

D'autres molécules activent notre système trigéminal, formé par le nerf trijumeau 6 qui se divise en trois branches dans la bouche, le nez et les yeux.

Il nous permet de détecter le pétillant d'une boisson gazeuse, le piquant du piment, la fraîcheur de la menthe ou la température des aliments 7.