

La science dans votre assiette

02 / 09

En 2026, la Fête de la science met l'alimentation à l'honneur avec le thème national « Saveurs savantes ». À cette occasion, les médiateurs d'Instant Science, qui travaillent au quotidien à rendre les sciences accessibles à tous, vous proposent de découvrir neuf phénomènes fascinants qui façonnent les saveurs, les textures et les arômes de vos plats.

Pourquoi certaines personnes adorent la coriandre... et d'autres la détestent ?

Pour comprendre

Notre perception des saveurs et des odeurs dépend en partie... de nos gènes !

Certaines personnes trouvent à la coriandre une odeur ou un goût de savon. Des variations génétiques liées à l'odorat sont associées à cette perception. Elles pourraient modifier la sensibilité à certains aldéhydes, des molécules odorantes présentes dans la coriandre. Mais les gènes n'expliquent pas à eux seuls nos préférences.

À vous de deviner...

Existe-t-il d'autres aliments que certaines personnes adorent... tandis que d'autres les détestent ?

Oui : le fromage bleu, les huîtres, les olives, le café, la réglisse, les choux de Bruxelles ou encore les aliments très épicés divisent souvent les convives. Leur amertume, leur odeur, leur texture ou leur intensité peuvent séduire certains palais et en rebuter d'autres.

Ces préférences dépendent en partie de notre sensibilité individuelle, mais aussi de notre éducation, de notre culture et de nos habitudes. Elles ne sont pas figées : à force d'en goûter, un aliment autrefois détesté peut devenir familier... puis apprécié.

Le savoir-faire

Les cuisiniers savent que la coriandre divise.

C'est pourquoi ils l'utilisent souvent avec parcimonie ou la proposent séparément afin que chacun puisse doser selon ses préférences.

En cuisine, connaître les goûts de ses convives est presque aussi important que maîtriser une recette !