

La science dans votre assiette

03 / 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 le piment brûle-t-il... sans être chaud ?

Pour comprendre

Le responsable s'appelle la capsaïcine, une molécule naturellement présente dans les piments.

Elle ne chauffe pas réellement votre bouche. En revanche, elle active les mêmes récepteurs nerveux que ceux qui détectent une température élevée ou une brûlure. Votre cerveau reçoit donc un message de chaleur... alors qu'il n'y en a pas !

À vous de deviner...

Faut-il boire de l'eau pour se soulager ?

Vous l'avez peut-être déjà vécu : l'eau soulage peu cette sensation ! La capsaïcine s'y dissout mal. Le lait peut être plus efficace : ses protéines, et pas seulement ses matières grasses, contribuent à atténuer la brûlure. Même le lait écrémé peut ainsi apporter un soulagement.

Le savoir-faire

Les cuisiniers utilisent le piment avec précision.

Bien dosé, il ne sert pas seulement à « piquer » : il révèle les arômes, équilibre les saveurs et apporte de la longueur en bouche. Selon les variétés, un piment peut être doux, fruité, fumé... ou intensément brûlant.

Tout l'art consiste à trouver le juste équilibre entre puissance et plaisir.