

La science dans votre assiette

04 / 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 les aliments croustillants nous semblent-ils meilleurs ?

Pour comprendre

Lorsque nous mangeons, notre cerveau ne fait pas intervenir uniquement le goût et l'odorat. Il analyse aussi les sons produits par les aliments.

Le bruit d'un aliment croustillant est souvent associé à la fraîcheur, à une cuisson réussie ou à une texture agréable. Notre cerveau combine toutes ces informations pour construire la sensation de plaisir.

En fait, le bruit participe à la perception de la texture.

À vous de deviner...

Quels aliments de votre repas seraient beaucoup moins appétissants... s'ils ne faisaient aucun bruit lorsqu'on les croque ?

Une chips ramollie ou une baguette qui ne croustille plus ont souvent moins de succès, même si leur saveur a peu changé. Le plaisir de manger ne dépend donc pas seulement du goût, mais aussi de ce que l'on entend !

Le savoir-faire

Les cuisiniers accordent une grande importance aux textures.

Ils recherchent souvent un équilibre entre le fondant, le moelleux, le crémeux... et une touche de croustillant qui apporte du contraste et met les autres saveurs en valeur.

Car un bon plat ne se déguste pas seulement avec la bouche... il s'écoute aussi.