

La science dans votre assiette

05 / 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 une même glace semble-t-elle plus sucrée lorsqu'elle se réchauffe ?

Pour comprendre

Le froid atténue notre perception des saveurs, en particulier celle du sucre.

À basse température, les molécules aromatiques se diffusent moins facilement et les récepteurs de notre langue sont un peu moins sensibles. Résultat : notre cerveau perçoit une saveur sucrée moins intense.

À vous de deviner...

Dans une glace, le sucre sert-il seulement à donner une saveur sucrée ?

En réalité, le sucre ne sert pas seulement à sucrer. Il contribue aussi à la texture de la glace en limitant la formation de gros cristaux de glace. Il la rend ainsi plus onctueuse... tout en compensant la diminution de la perception du goût liée au froid.

Le savoir-faire

Les pâtisseries et les glaciers tiennent compte de la température lorsqu'ils créent leurs recettes.

Ils ajustent les quantités de sucre et les parfums en fonction de la température de dégustation, pour trouver l'équilibre entre saveur, texture et plaisir en bouche.

En cuisine, la température influence autant le plaisir de dégustation que les ingrédients eux-mêmes.