



GOÛTER LE NEZ BOUCHÉ

GOÛTER LE NEZ BOUCHÉ

Tu penses que le goût n'est qu'une affaire de papilles? Eh bien, tu manques sérieusement de flair!







Matériel: des cure-dents et des chocolats ou fromages apéritifs





Que se passe-t-il?

Le goût et la saveur des aliments sont détectés par les papilles gustatives de la langue, mais également – et cela, on le sait moins! – par les cellules olfactives qui tapissent le nez.

Lorsque l'on mange le nez bouché (ou que l'on est enrhumé), la saveur des aliments est très atténuée et il est difficile d'en reconnaître le goût. Mais dès le moment où le nez est débouché, comme dans notre expérience, les arômes inondent les cellules olfactives, ce qui nous permet de découvrir brusquement et très clairement le parfum, par exemple, du fromage.

Pour aller un peu plus loin...

L'anosmie est un trouble sensoriel qui se traduit par une perte temporaire ou permanente de l'odorat. Elle peut être présente dès la naissance mais dans la majorité des cas, l'anosmie est due à un trouble acquis. La perte d'odorat peut alors être liée à une obstruction des fosses nasales (lors d'un rhume par exemple) ou à une altération du nerf olfactif, qui perturbe la transmission des informations olfactives. Le nerf olfactif peut être altéré par certaines maladies (l'anosmie est par exemple un symptôme assez fréquent d'une infection au SARS-COV2 responsable du COVID-19), par certains traitements médicamenteux, à la suite d'un traumatisme crânien ou encore avec l'apparition de méningiomes.

Une grande partie des personnes qui souffrent d'anosmie se plaignent aussi d'un problème gustatif. La plupart du temps, il ne s'agit pas d'une atteinte gustative à proprement parler, mais plutôt d'un déficit de la perception des saveurs ou des arômes liés au déficit olfactif.

En effet, une partie importante des sensations lors d'une dégustation se fait lorsque les aliments, réchauffés et malaxés par la bouche, libèrent des arômes volatiles (dits *flaveurs*) qui remontent dans le nez par l'arrière du palais. On appelle ce mécanisme la rétro-olfaction ou olfaction rétro-nasale. Les réelles atteintes du sens gustatif propre (qu'on appelle *agueusie*) sont rares. C'est cette expérience tout à fait transitoire d'anosmie et la sensation associée de perte de « goût » que l'on peut vivre dans cette expérience.

On peut faire une autre expérience d'anosmie transitoire très simple: Mettez du sucre dans une cuillère avec une pincée de cannelle. Bouchez-vous le nez et dégustez. Vous sentirez très bien le goût du sucre mais aucunement celui de la cannelle. Débouchez-vous le nez et voilà la cannelle qui surgit! On en déduit que la cannelle n'a pas de goût, mais uniquement de l'odeur.