

Patrick Mac Leod

Pas nez pareils...



Repères

1932 : Naissance à Vendôme (Loir-et-Cher)

1956 : Docteur en médecine

1957 : Choisit de devenir chercheur

1975 : Création du laboratoire de neurobiologie sensorielle de l'École pratique des hautes études.

1999 : Co-créateur avec Jacques Puisais de l'Institut du goût (www.institutdugout.fr)

2001 : Retraite active

Neurobiologiste de renom, Patrick Mac Leod a passé sa carrière à essayer de comprendre nos goûts. Ses conclusions sont décapantes !

“La dégustation c’est comprendre ce que notre bouche dit à notre cerveau”. Est-ce une définition qui vous convient ?

Oui, le cerveau est une machine à traiter les informations. À la différence d’un ordinateur qui est une machine à traiter des informations logiques, le cerveau est une machine à traiter la conjecture. Il compose avec une information incomplète : il faut deviner une partie de ce qu’on ne perçoit pas afin d’orienter nos actions de manière optimale. C’est valable pour l’audition, la vision, mais c’est vrai aussi pour les capteurs de notre bouche. Ces derniers envoient leurs informations par beaucoup de circuits nerveux différents : goûts, arômes, texture et aspects thermiques. Ensuite, notre cerveau construit sa logique à partir d’une base de données qu’il a acquise. D’où l’importance énorme de l’apprentissage et du vécu.

Y a-t-il un moment où le goût se fixe ? Où celui-ci évolue-t-il tout le temps au cours de l’existence ?

Ce système de traitement d’informations n’est pas saturable. Le cerveau acquiert en permanence, de différentes façons s’il l’on est jeune, adulte, etc. Mais nous apprenons jusqu’à l’instant de notre mort. Cela veut dire que lors de deux expériences de dégustations faites avec le même produit, il n’est pas possible que la perception soit la même. La part du perçu précédemment s’ajoute à la part du perçu de l’instant.

Finalement, qu’est-ce qui fait que l’on aime ou que l’on n’aime pas ?

Certaines expériences ont été agréables et cela fait qu’il y a des choses que j’aime, d’autres ont été désagréables ce qui fait que ces choses-là je ne les aime pas... C’est la règle très simple du chien de Pavlov. J’aime un stimulus si suite à ma rencontre avec celui-ci j’ai un vécu agréable, une récompense en quelque sorte. En revanche, si quasi simultanément à une expérience sensorielle j’ai un désagrément, je ne n’aimerai pas cette chose là.

Cela veut dire qu’en soi, il n’y a pas de mauvais goût. On peut tout aimer si l’on est favorablement disposé ?

Nos capteurs ont une objectivité identique à celle de l’appareil photo qui est en train de nous photographier. Que je sois le dernier des salauds ou un type sympa, il s’en moque. Par contre quelqu’un en regardant ces images dira : “Il a une sale gueule”. Ou au contraire : “Il est vachement sympa”. Ce sera selon les références de la personne. Si par malchance, je ressemble au père violent d’un type qui se faisait taper dessus, cette photo ne va pas être sympa du tout pour lui.

Qu’en est-il du sucré ?

C’est la seule exception connue : tous les jeunes mammifères naissent avec une attirance pour le sucré.



Comment cela s'explique-t-il ?

Nous n'avons que des hypothèses. Il doit y avoir quelque part un récepteur particulier, mais nous n'avons pas encore mis la main dessus. On recherche une origine génétique. Grâce à la génétique, nous avons trouvé un nombre de récepteurs des goûts et des odeurs bien plus grand qu'on ne le pensait. Il y a quatre mots pour les saveurs (Ndlr : acide, amère, sucrée, salée). En fait, il y a plus d'une centaine de récepteurs gustatifs qui ont chacun un profil de réception particulier. Les goûts que l'on perçoit sont des synthèses du message d'un grand nombre de récepteurs. Dans le domaine des goûts, comme dans celui des odeurs, une molécule est toujours reconnue par plusieurs récepteurs et un récepteur reconnaît toujours un grand nombre de molécules. Notre cerveau va donc avoir un puzzle à déchiffrer.

Une molécule sollicite-t-elle toujours le même type de récepteurs, quel que soit l'individu ?
C'est là que les choses sont différentes de ce

l'autre. La génétique nous a confirmé plus tard ce constat : il y a 347 gènes dédiés à l'olfaction et 50% sont différents d'un individu à l'autre. Dans ces conditions, il est rigoureusement impossible de sentir pareil et de s'entendre sur un vocabulaire approprié.

Quand vous lisez des notes de dégustations parlant de caractères floraux, d'arômes fruités... qu'est-ce que cela vous inspire ?

Je ne rigole même plus. Nous avons acquis tellement de notions inattendues que l'ensemble culturel bâti sur le peu que l'on savait est caduc.

Décrire le bouquet d'un vin est donc sans intérêt pour vous ?

Non, ce n'est pas sans intérêt mais cela n'a qu'une valeur individuelle. Un individu raconte sa vie à propos du vin. En revanche, si une personne débite un discours conventionnel, ça m'est complètement égal. Mais cela n'empêche pas l'éducation : on peut faire goûter des vins élaborés d'une manière

“Il y a 347 gènes dédiés à l'olfaction et 50% sont différents d'un individu à l'autre. Dans ces conditions, il est rigoureusement impossible de sentir pareil et de s'entendre sur un vocabulaire approprié.”

que l'on avait imaginé. Deux personnes n'ont pas les mêmes récepteurs pour des raisons génétiques.

Les familles de saveurs, d'odeurs que l'on classe tiennent-elles la route ?

J'ai fait une expérience avec 17 étudiants de l'Isipca (Versailles), un institut qui forme des professionnels de la parfumerie et de la cosmétique. Des gens qui ont une pratique quotidienne en tant qu'"observateurs d'odeurs". Ils étaient chacun dans un box avec 100 produits odorants. On leur demandait de grouper ces produits par analogie qualitative : "plus des odeurs se ressemblent plus vous les mettez ensemble". À l'arrivée tous les groupes étaient significativement différents. Il y avait seulement 17% de consensus.

Avez-vous constaté une logique propre à chaque individu ?

Nous avons répété cette expérience un an après avec ces 100 produits et 100 autres produits en plus. Chacun avait refait les mêmes groupes avec les produits qu'il avait eus un an avant... Conclusion : leurs groupes n'étaient donc pas faits au hasard mais ils étaient tous différents d'une personne à

soigneuse, par des gens qui ne font pas n'importe quoi, en disant : "Goûte cela, tu verras c'est intéressant".

Les notions de complexité, de qualité aromatique, vous parlent-elles ?

Absolument. Tous les sens produisent des bases de données qui se prêtent à un jugement esthétique. Mais qu'est-ce que l'esthétique ? Je ne vais pas me hasarder à faire de la philo. Je dirai seulement que c'est le résultat d'une civilisation. L'esthétique se rapporte à des canons produits par un groupe de gens. Certaines personnes sont très heureuses d'avoir devant elles un chef d'œuvre de simplicité. D'autres diront qu'avoir un objet tarabiscoté, nécessitant trois jours pour le comprendre, c'est pas mal non plus.

Ces références semblent toutefois plus difficiles à établir dans le vin...

Nos sens "physiques" (vision, audition, sens mécanique, thermique) produisent des images sensorielles qui sont pour tous les mêmes. On peut construire un vocabulaire que tout le monde comprend. En revanche, je peux vous dire : "Ce vin là est plus astringent que fruité". Et vous pouvez me répondre :



“Non, il est beaucoup plus fruité qu’astringent”. Nous avons tous les deux raison, même si nous sommes frontalement contradictoires. Dans le domaine de la chimio-réception, il n’y a pas d’observateur standard.

Ce qui est vrai pour les arômes l’est-il aussi pour les saveurs ?

Exactement pareil. Il y a seulement quatre petits domaines de consensus parmi une infinité de saveurs. Un petit nombre de produits sont amers pour tout le monde, acides pour tout le monde, etc.

D’où ce que l’on entend régulièrement dans des dégustations : “Je ne suis pas très doué, je ne dois pas avoir le goût très développé”.

Oui, ces personnes s’appliquent à analyser ce qu’elles sentent dans le sens du consensus qu’on leur demande et elles n’y arrivent pas.

Que pensez-vous des dessins de la langue, montrant les différentes zones de réception de ces saveurs ?

C’est un bobard. Chacun d’entre nous a une topographie différente de sa langue. Souvent, on y trouve les traces de notre histoire dentaire.

Les hiérarchies en matière du goût des vins sont donc très subjectives ?

Ce sont seulement des critères personnels.

Considérant ce que vous venez de dire, cela signifie donc qu’il n’y a pas de prescription possible en matière de goût...

Non. Pas encore. Le jour où je connaîtrais mon génome, peut-être que cela deviendra possible. Par exemple dans le domaine des fromages j’ai une sensibilité particulière à l’acide butyrique. Beaucoup de fromages ont pour moi une odeur complètement dissuasive.

Comment expliquez-vous que le vin soit l’aliment qui a poussé le plus loin la notion de dégustation ?

L’éthanol (Ndlr : alcool présent dans le vin) est un anesthésique. En dessous d’une certaine

dose les anesthésiques ont l’effet inverse : ils deviennent des excitants. L’éthanol agit sur la membrane des neurones du centre physiologique du plaisir. L’ensemble de ce que vous vivez devient un peu plus rose. Vous êtes mieux. C’est ce qui se passe quand on a une alcoolémie qui se chiffre en dixième de gramme par litre de sang : 0,1 à 0,2 g.

Comment peut-on développer ses qualités de dégustateur ?

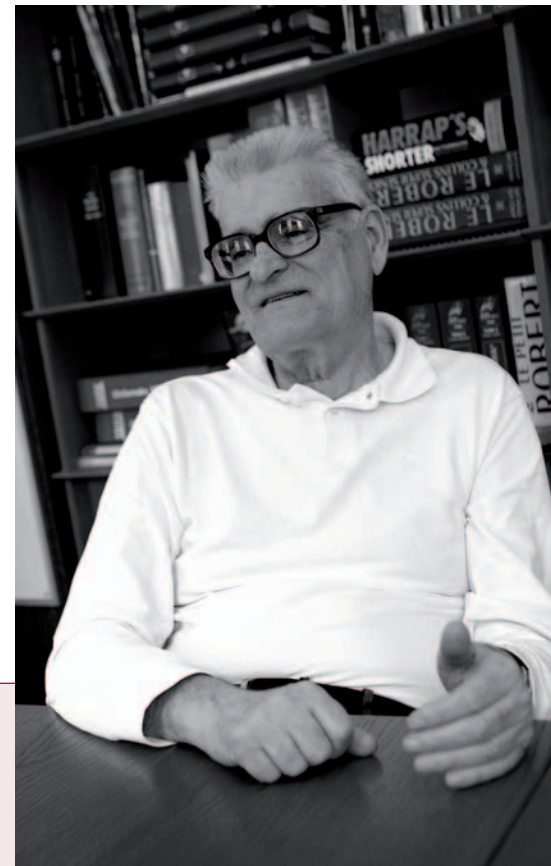
J’essaie de propager l’idée qu’il est bon qu’un individu développe le plus possible son répertoire personnel de goût, le plus tôt possible pour se constituer une base de référence personnelle. Il faut goûter à tout, avec un minimum de préjugés. Suivre les conseils de tout ceux qui vous aiment et qui voudraient que vous aimiez la même chose qu’eux. Pour améliorer sa dégustation le maître-mot c’est la convivialité.

C’est l’idée des parents qui disent à leur enfant : “Goûte au moins avant de dire je n’aime pas !”

Les enfants qui ne veulent pas goûter font une démonstration de néophobie : c’est une réaction protectrice normale chez un omnivore. Il faut leur dire : “Tu as bien raison. Mais tu vois nous on aime ça et il y a des chances que cela te plaise aussi”. Si on leur propose une interprétation absurde de leur comportement, ils ne seront pas gratifiés par la situation. Et si vous rencontrez un profil sensoriel dans une ambiance humiliante, c’est pour de bon que vous n’allez pas l’aimer !

Propos recueillis par Laurent Gotti

Photographies : Lionel Georgeot



Un homme, un goût

“Nous avons cette dure vérité à digérer : en matière de goût les repères qui pourraient nous amener à trouver un consensus se réduisent à bien peu de choses”, nous assène Patrick Mac Leod. La sentence est un peu abrupte. Et pourtant, est-ce une si mauvaise nouvelle ? L’absence de consensus est la porte ouverte à tous les échanges, tous les débats. Et comme le vin stimule nos centres du plaisir : il reste le sujet d’inépuisables échanges, plaisants et conviviaux. Avec au passage une claque pour les gourous, ceux qui voudraient que leur goût soit aussi le nôtre. Voilà qui nous éloigne aussi de l’époque où l’on nous dressera la formule chimique du vin idéal. Le portrait moléculaire de la bouteille implacable que tout le monde appréciera n’existe pas. Qui s’en plaindra ? La part de magie et de poésie de la rencontre entre un homme et un vin demeure.