



les Seuils de la dégustation

Mario D'EER



L'une des dimensions les plus subtiles de la dégustation des bières se retrouve dans cette relation qu'entretiennent la capacité de la bière de transmettre ses saveurs et la capacité du goûteur de les identifier. En d'autres mots, il y a d'une part un émetteur de signal, et d'autre part un receveur de signal. Le défi ici est que le signal soit transmis du point A, la bière, au point B, le goûteur.

La situation se présente plus particulièrement dans les bières de fermentation haute (ce qui inclut techniquement les fermentations spontanées) qui produisent une ribambelle d'esters. Dans le cas des fermentations basses, la structure des saveurs est habituellement beaucoup moins complexe et se compose généralement de saveurs beaucoup plus faciles à identifier, comme par exemple le malt, le houblon ou le caramel.

Seuil de perception (qualité du produit)

Le seuil de perception est le nombre de molécules qu'un produit doit nécessairement libérer

pour être perceptible par un être humain. Prenons l'exemple d'un verre d'eau sans saveur. Ajoutons-y un grain de sucre. En règle générale, la grande majorité des êtres humains ne parviendraient pas à en identifier le goût sucré. Si nous poursuivons l'ajout de sucre, il arriverait un point où une majorité d'entre nous serions en mesure de le percevoir. Lorsque 50 % de la population peut le percevoir, on nomme ce seuil « le seuil de perception ». Chaque composé possède un seuil de perception différent. Moins un produit doit être présent en grande quantité pour être perçu, plus son seuil est bas. Dans la dégustation des bières, l'acide et l'amer ont des seuils de perception très

Seuil d'identification du dégustateur

« La capacité d'un dégustateur d'identifier les molécules de saveur présentes »



Seuil de perception du produit

« Le nombre de molécules qu'un produit doit nécessairement libérer pour être perceptible par un être humain »



les Seuils de la dégustation

bas, tandis que le sucré possède un seuil de perception très élevé.

Le seuil de perception varie en fonction de la température du produit. Par exemple, le seuil de perception du sucre diminue lorsque la température augmente. Une bière chaude offre habituellement à nos sens des saveurs plus sucrées qu'une bière froide.

Plus une bière est complexe, plus les seuils de perception de chacune de ses composantes peuvent varier d'une gorgée à l'autre ! Notamment à cause des autres seuils qui interviennent (voir plus loin dans cet article), ainsi que du réchauffement du liquide pendant la dégustation.

Seuil d'identification (qualité du dégustateur)

Il s'agit de la capacité du buveur d'identifier les molécules de saveurs présentes dans la bière. **R e p r e n o n s** l'exemple du verre d'eau dans

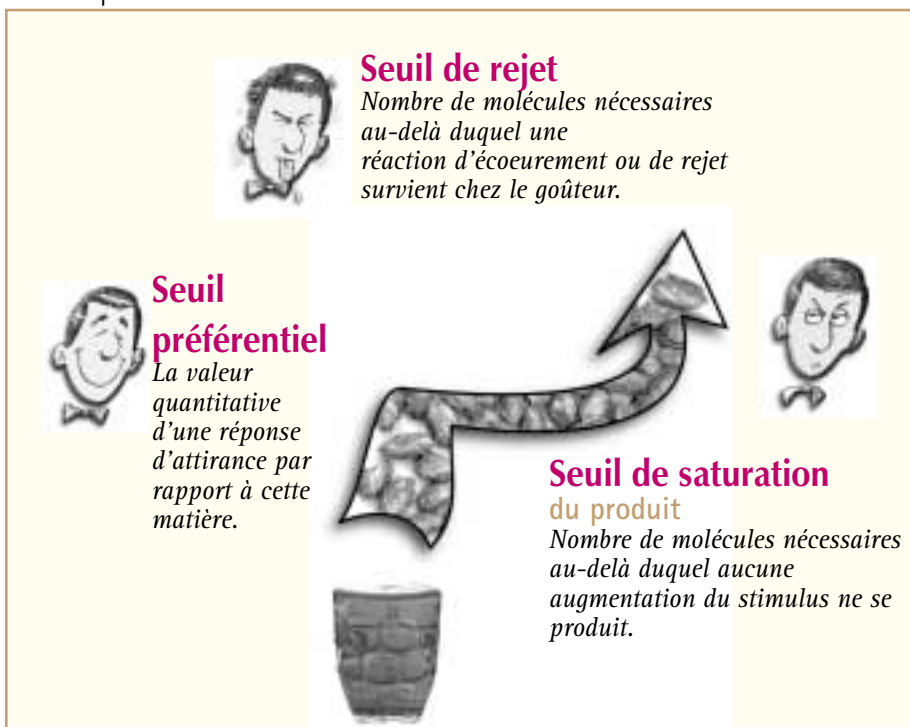
lequel on ajoute graduellement du sucre. Son seuil de perception est fixé au moment où 50 % de la population est en mesure de l'identifier. En d'autres mots, 49 % de la population est en mesure d'identifier le sucré avant les autres ! La majorité d'entre elle identifie le sucré tout juste avant. Certains sont en mesure de le faire très tôt dans l'expérience car leur sensibilité à ce produit est plus élevée. On dit donc que ces personnes ont un seuil d'identification bas à l'égard de ces saveurs. Autrement dit, un peu comme au golf, plus notre seuil d'identification est bas, meilleurs nous sommes.

Chaque individu possède ses propres seuils d'identification pour chaque saveur. Plusieurs facteurs influencent les capacités individuelles d'identifier les saveurs d'une bière, dont surtout les habitudes alimentaires. Plus nous consommons une saveur particulière, plus notre seuil d'identification

par rapport à cette saveur augmente. L'exemple qui illustre le mieux cette variation se retrouve dans l'habitude que chacun a de mettre ou non du sucre dans son café. Comme je bois mon café noir, la moindre trace de sucre me saute aux papilles comme du sirop. La même quantité de sucre n'est même pas perçue par ma belle-soeur, puisqu'elle a l'habitude de mettre deux cuillerées comblées dans le sien.

Les seuils varient même pendant le processus de la dégustation ! Rappelez-vous votre dernière cuite.... Cette réalité bien connue se traduit par « plus on est saoul, moins on goûte ». Elle est toutefois d'une grande utilité dans l'organisation de dégustations hédonistes : on sert à la fin de la soirée les produits les plus « racés ». Je me souviens d'une soirée mémorable, généreusement arrosée de grandes bières et de certains nectars de mon cru. La dernière que j'ai servie ce soir-là débordait de réglisse. En fait, à jeun elle aurait été carrément imbuvable. C'est pourtant elle qui s'est vu accorder les plus grandes louanges. L'opinion de mes invités n'était toutefois plus la même quelques jours plus tard, lorsqu'ils décapsulèrent les bouteilles que je leur avais généreusement offertes...

Là où les choses se complexifient dans le cadre de la dégustation, c'est lorsque l'on considère les autres seuils qui interviennent dans le processus : les seuils de saturation et de détection des nuances, et les seuils différentiel et préférentiel. En voici une brève définition.



les Seuils de la dégustation

Seuil de saturation (qualité du dégustateur et du produit)

Pour la bière, il s'agit du nombre de molécules nécessaires au-delà duquel aucune augmentation du stimulus ne se produit. Dans certains cas, la sursaturation peut provoquer une réaction d'écoeurement ou de rejet. Pour le goûteur, il s'agit du temps nécessaire pour qu'il cesse de percevoir une saveur donnée pendant qu'il consomme la bière.

Seuil de détection des nuances (qualité du dégustateur)

Il s'agit de sa capacité d'identification des nombreuses saveurs présentes dans la bière. Habituellement, le goûteur est en mesure de détecter les deuxième ou troisième étages de saveurs après avoir atteint le seuil de saturation des saveurs dominantes.

Seuil différentiel (qualité du produit)

C'est la valeur quantitative la plus faible d'une matière pouvant accroître notre perception.

Seuil préférentiel (qualité du dégustateur)

Il s'agit de la valeur quantitative correspondant à l'apparition d'une réponse d'attraction par rapport à cette matière.

Seuils du nez et seuils des papilles

Les mêmes principes s'appliquent aux seuils des saveurs et des odeurs. Sauf que les seuils de perception ne sont pas les mêmes ! Pour le caramel par exemple, le seuil de perception de son odeur est beaucoup plus bas que celui de sa saveur (il est plus facile à sentir qu'à goûter) ! Quant au dextrose (le sucre blanc) et à plusieurs acides, c'est l'inverse; ils sont plus faciles à goûter

qu'à sentir...

Comme on le constate, l'identification et la perception des saveurs font partie d'un processus complexe qui s'apparente au jeu du chat et de la souris; ce jeu reste toutefois relativement facile à maîtriser à partir du moment où l'on est en mesure de comprendre les processus qui sont en cause.

Le meilleur truc à utiliser dans le cadre d'une dégustation, lorsque nos sens sont « saturés » de sollicitation, consiste parfois à arrêter de déguster, prendre un peu de recul, laisser notre nez et nos papilles se reposer, puis recommencer.

Comment s'y retrouver ? On peut consulter des ouvrages spécialisés, bien sûr, mais il s'agit surtout d'une question de pratique : il faut bien se connaître et surtout bien connaître ses compagnons et compagnes de dégustation.

Comment utiliser le seuil de saturation du dégustateur

Le seuil de saturation du dégustateur nous permet d'identifier les différents « étages » des saveurs de la bière. Les premières saveurs identifiées sont habituellement celles qui sont présentes en grand nombre dans la bière. Après

quelques secondes, ces saveurs ne sont plus perceptibles par le goûteur. Elles sont vraisemblablement présentes mais on cesse de les percevoir, car la fonction des percepteurs sensoriels n'est pas d'identifier continuellement ce qui se passe mais de tout simplement de nous informer de la nature de ce qui nous entoure. C'est à ce moment précis qu'il est possible d'identifier un deuxième « étage » de saveur et, éventuellement, un troisième !

