

La bouche est un lieu d'incorporation de valeurs sociales, culturelles et affectives par le support de l'aliment.

La bouche a d'autre part, la capacité de communiquer notre expérience et de la faire partager.

De l'apprentissage de la dégustation à la culture du goût, cette exposition est une mise en bouche et stimule le plaisir de manger.

Exposition itinérante réalisée par :

Centre•Sciences, CCSTI de la région Centre

L'institut de Dégustation à Tours

avec le soutien du Conseil général d'Indre et Loire



Le Goût

Thèmes abordés

Les sens du mot Goût

A chacun son goût

La dégustation des aliments

De la sensation à l'expression

Goût et dégoûts

Les mots de la dégustation

Au-delà du goût, le langage du plaisir...

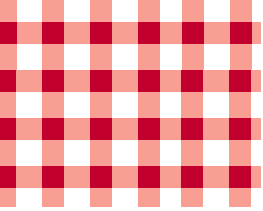
Le goût et son apprentissage

Le goût et le cerveau

Goût et choix alimentaire

Goût et gastronomie





Le Goût



Thèmes abordés par les manipulations

Les sens

Nous pouvons porter attention à un aliment par l'usage de nos cinq sens. Avant de consommer un aliment, la vue, l'odorat, le toucher et l'ouïe peuvent nous donner un certain nombre d'informations qui le caractérisent.

les habitudes culinaires

Chaque peuple possède cultures, élevages et cueillettes vivrières propres. L'environnement, comme les rites, les croyances, les cultures... modèle l'alimentation.

la dégustation

Éduquer notre goût, c'est apprendre à reconnaître, à nommer et à mémoriser les caractères des aliments avec les mots qui désignent leurs saveurs, leurs arômes, leurs texture, leurs couleurs, leurs formes...

Les saveurs

Les saveurs (salée, sucrée, amer, acide) sont physiologiquement perçues de manière différentes et possèdent une grande charge affective et culturelle.



Description

Composition

4 panneaux recto-verso 70 x 120 cm sur support

4 panneaux 100 x 70 cm

4 chevalets en bois

4 tables carrés + 1 table ronde

8 présentations interactives

Surface nécessaire : 80 m2

pas d'électricité

Public : tout niveau

possibilité d'animation par l'Institut de dégustation (coût supplémentaire)

Sont à ajouter : les frais d'assurance "clou à clou"

le transport aller et retour

Bibliographie

ACKERMAN Diane - Le Livre des sens - Grasset - 1991

BOURRÉ Jean-Marie - Diététique du cerveau - Odile Jacob - 1990

BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du goût - Flammarion - 1982

CHIVA Matty - Le doux et l'amer : sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant - PUF - 1985

FISCHLER Claude - L'omnivore - Odile Jacob - 1990

FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo -

Histoire de l'alimentation - Fayard - 1996

LEVI STRAUSS Claude - Le cru et le cuit - Plon - 1964

MAC LÉOD P., SAUVAGEOT F. : Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle des produits alimentaires - "Cahiers de l'Ensba" n° 5.

PUISAIS Jacques - Le Goût et l'enfant - Flammarion - 1987

SERRE Michel - Les cinq sens - Grasset

TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne - Histoire naturelle et morale de la nourriture - Bordas - 1987

Dans la série "Mutations", éditions Autrement :

Odeurs, numéro 92, septembre 1987

Nourritures, numéro 108, septembre 1989

Nourritures d'enfance, numéro 129, avril 1992

Le Mangeur, numéro 138, juin 1993

La Gourmandise, numéro 140, novembre 1993

Mémoires lactées, numéro 143, mars 1994

Manger magique, numéro 149, novembre 1994