

## ÇA CRAQUE OU ÇA CROQUE ? COMPRENDRE LA TEXTURE



Les saveurs et les arômes ne sont pas les seuls à contribuer au plaisir de manger un aliment. La texture est également une source importante de stimulations sensorielles. La texture d'un aliment fait référence à deux sortes de caractéristiques :

- Les caractéristiques de surface : le granuleux de la figue, le collant d'un caramel, le lisse d'une crème dessert... C'est la sensibilité tactile.

- Les caractéristiques mécaniques : la tendreté de la viande, le croustillant de la croûte de pain, le fondant du chocolat... C'est la sensibilité kinesthésique.

Il n'existe pas à proprement parler un « organe du toucher » mais plutôt un ensemble de structures (de récepteurs) sensibles aux pressions, contacts, pincements, mouvements... On distingue les récepteurs situés sous la peau,

responsables de la sensibilité tactile, et les récepteurs situés dans les muscles et les articulations, responsables de la sensibilité kinesthésique. Ces récepteurs sont répartis de façon inégale dans le corps humain. Les doigts de la main et la bouche sont particulièrement riches en récepteurs.

En saisissant un aliment, en le coupant, en le tartinant, en le piquant, on acquiert déjà un certain nombre de renseignements relatifs à sa texture. Dans la bouche, l'appréciation de la texture implique les récepteurs situés dans les muqueuses buccales (langue, palais, joue, gorge), les récepteurs situés dans les muscles et les articulations de la mâchoire et les récepteurs situés dans les ligaments maintenant les dents. Ces derniers, très nombreux (environ 2 000 récepteurs par dent), jouent un rôle important en nous renseignant sur l'intensité et la direction des forces exercées sur les dents au cours de la mastication. Nous pouvons ainsi adapter notre mastication à la texture d'un aliment. En parallèle, la vision et l'audition peuvent aussi nous renseigner sur la texture d'un aliment (la texture aérée d'une mousse de chocolat ; le croustillant d'une chips).

### Mots-clefs :

Texture, aliment, tactile, kinesthésique, toucher, bouche