

et du mardi, le journal doit être produit en une demi-journée de travail ; si l'on compte une heure pour le choix des textes à imprimer, il reste quatre heures à l'imprimeur pour la composition et la correction des épreuves, et deux pour l'impression de 100 exemplaires de quatre pages. Enfin, puisque nous connaissons les articles sélectionnés et ceux que le rédacteur en chef a écartés, nous avons connaissance de ses critères de sélection.

L'analyse des 582 numéros du journal de Copenhague révèle qu'ils contiennent au total 1 679 informations sur des sujets et des événements d'une étonnante diversité : des comptes rendus de batailles terrestres et navales, des récits d'insurrections, d'intrigues politiques, de crimes et de désastres naturels. Les autres nouvelles portent sur des événements politiques importants. Des compte rendus de la révolte de la noblesse hongroise contre l'empereur, qui inquiète toute l'Europe, car elle déstabilise la Hongrie, considérée comme le principal rempart contre les Turcs, les nouvelles des intrigues diplomatiques précédant l'élection d'un nouveau pape, où la France, l'Allemagne et le Vatican soutiennent leurs propres candidats font aussi les manchettes.

Les conflits entre puissances européennes sont rares en 1669, mais les comptes rendus sont d'une implacable précision, dénombrant les morts et les blessés, les navires et le matériel gagnés ou perdus. Ils s'achèvent souvent par le vœu pieux de voir le règne de Mars, ennemi de la presse autant que des postes et du commerce, s'achever au profit de celui de Mercure, le patron des journalistes. Chutes morales faciles !

Près de 500 articles concernent les aspects de la vie politique et sociale en constante évolution dans toute l'Europe : les lecteurs sont informés des changements de gouvernement, des mariages politiques, des nominations à la cour, des départs et des arrivées des bateaux en Europe, du cours des denrées, de la vie aux colonies du Nouveau Monde et d'Extrême-Orient, des tribulations des garçons de poste, ainsi que des cas étranges de sorcellerie. Quelque 300 nouvelles traitent des avancées ou des échecs des tentatives diplomatiques de paix en Europe, mais les 550 articles décrivant, en 1669, l'approvisionnement des armées, et la personnalité des chefs militaires, laissent prévoir que, dans les années qui vont suivre, l'épée aura plus de poids que la diplomatie.

L'INFORMATION POUR TOUS

La Pologne est une poudrière ; la France et l'Allemagne comptent, sans grand succès, pour y faire nommer roi leurs candidats. Plus loin en Europe, les Tatars ukrainiens montent leurs oppresseurs potentiels, la Russie, la Pologne et la Turquie, les uns contre les autres, affaiblissant encore davantage l'Europe face à l'Islam. La menace vient aussi de la France, avec ses projets d'extension à l'Est et ses visées sur la Hollande, qu'elle se prépare effectivement à envahir, seule ou avec ses alliés ; l'Angleterre mène une politique attentiste, préoccupée par ses colonies, mais surveillée par ses rivaux coloniaux, la France, l'Espagne, le Portugal et les Pays-Bas.

En mettant régulièrement à la disposition du public lettré du XVII^e siècle des informations de cette précision, les journalistes, grâce aux services postaux sans lesquels rien n'aurait été possible, façonnent dans l'esprit des lecteurs une vision du monde moins parcellaire, plus compréhensible, pas nécessairement plus rassurante. Les lecteurs accueillent avec enthousiasme ce nouveau moyen de communication, qui devient vite indispensable. Bien sûr, de nombreux politiciens considèrent les journaux comme subversifs, et beaucoup d'intellectuels leur reprochent de ne pas être fiables ; d'autres, tels les maîtres d'école ou les marchands, sont des lecteurs assidus. Dès la fin du siècle, des imprimeurs audacieux commencent à rassembler des journaux et à les rééditer sous forme



Quelques journaux fondateurs.

de livres, parfois avec un index qui en facilite l'usage. Les premières encyclopédies à la portée du grand public font également leur apparition. Les nouvelles générations de lecteurs, issues de diverses classes sociales, disposent désormais de multiples sources d'informations.

L'explosion informatique représentera-t-elle un changement aussi considérable ? Le réseau mondial ne fera-t-il que globaliser le pire des journalismes à sensation ? Comment les journalistes pourront-ils tirer profit de ces nouvelles sources ? Les risques ne semblent pas avoir préoccupé les artisans de l'*Internet*, qui ont privilégié le possible au détriment du souhaitable et, dans une certaine mesure, la rapidité par rapport à la fiabilité. Il se pourrait qu'émergent de nouvelles formes de journalisme, à la mesure de celles qui ont vu le jour au XVII^e siècle.

PAUL RIES est professeur d'histoire des langues modernes et médiévales à l'Université de Cambridge.

Histoire générale de la presse française, publié sous la direction de C. Bellanger, L. Charlet et J. Godechot, Tome 1, *Des origines à 1814*, PUF, 1969.

A. ROSSEL, *Le Faux grand siècle (1604-1715)*, Éditions Arbre verdoyant, 1982.



Comment le sel modifie le goût

HERVÉ THIS

La saveur salée transforme et atténue les saveurs amères et sucrées.

Le vrai gourmand a deux grandes craintes : la goutte et le régime sans sel. Contre la goutte, il s'abstient (parfois) des viandes faisandées, mais il est désarmé contre le régime sans sel, et redoute le médecin qui l'administre. Cette crainte est doublement fondée : Gary Beauchamp et ses collègues du Centre Monell d'étude des sens chimiques, à Philadelphie, ont montré que l'absence de la saveur salée n'est pas le seul désagrément du régime ; absent, le sel laisse s'exprimer les saveurs déplaisantes, et il ne met pas les goûts plaisants sur le devant de la scène gustative.

Dans le numéro d'avril 1999, nous avons examiné l'action du sel sur la texture des aliments, mais nous avons négligé son goût. Le chlorure de sodium est une molécule sapide, qui stimule les récepteurs des papilles ; a-t-il d'autres vertus gustatives ? Est-il cet «exhausteur de goût» que certains évoquent ?

Cette question a été expérimentalement examinée au Centre Monell. G. Beauchamp ne s'est pas limité au seul chlorure de sodium, mais il a également testé divers sels, tel que le chlorure de lithium, le chlorure de potassium, l'aspartate de sodium...

Les études visaient à explorer l'effet paradoxal du sel : la plupart des études de psychophysiologie, qui testent les saveurs par paires, montrent que le sel supprime la saveur qu'il accompagne ou n'a aucun effet sur celles-ci, mais tout gourmand sait que les aliments sans sel perdent beaucoup de leur intérêt. Par exemple, si les cuisiniers ajoutent du sel à leur pâte à tarte (même pour une tarte sucrée), c'est moins pour saler la pâte que pour lui donner du «goût».

Les psychophysiologistes de Philadelphie ont voulu savoir si le sel filtrerait sélectivement les saveurs, comme l'intuition culinaire l'indique, affaiblissant les saveurs déplaisantes (tels l'amer) et rehaussant les saveurs agréables (tel le sucré). Ils ont jugé que les comparaisons par paires étaient insuffisantes, et ils ont comparé des solutions aqueuses contenant une ou plusieurs substances parmi les trois suivantes : l'urée (amère), le saccharose (le sucre de table) et l'acétate de sodium. Ce choix a ses raisons : le saccharose, ajouté à l'urée, en supprime l'amertume ; et l'acétate de sodium apporte des ions sodium sans donner une saveur trop salée. Une dizaine de sujets devaient

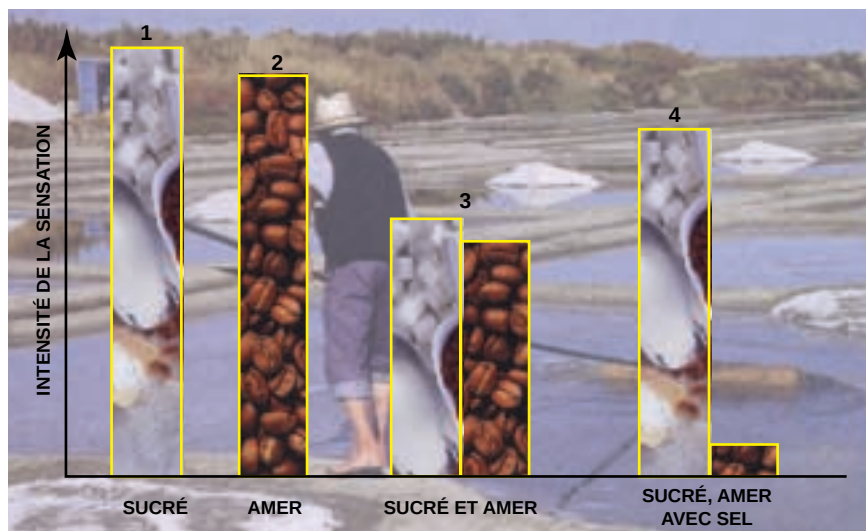
évaluer l'intensité de la saveur amère, de la saveur sucrée et des autres sensations sapides, pour toutes les combinaisons de trois concentrations en urée, de quatre concentrations en sucre et de trois concentrations en sel.

Comme prévu, l'acétate de sodium réduisait l'amertume, mais, ce que l'empirisme gastronomique ne prévoyait pas, l'amertume de l'urée était bien plus éteinte par le sel que par le sucre : les mélanges de sucre, d'urée et de sel étaient moins amers et plus sucrés que les mélanges d'urée et de sucre non salés. En outre, aux fortes concentrations en sucre, le caractère sucré était augmenté par l'ajout d'acétate de sodium. Ce phénomène survient probablement parce que le sel élimine l'affaiblissement de l'intensité sucrée par l'amertume due à l'urée. Conformément à l'hypothèse, l'ajout d'acétate de sodium au sucre, en l'absence d'urée n'augmentait jamais l'intensité sucrée.

Ces travaux, complétés pour bien d'autres composés, ont démontré que l'ion sodium est responsable de l'effet : c'est lui qui supprime sélectivement l'amertume et, probablement, d'autres saveurs désagréables, tout en augmentant les saveurs agréables. L'ion sodium n'est donc pas un exhausteur de goût, mais un modificateur de saveurs. L'ajout de sel à des aliments aussi variés que les légumes (souvent amers, comme l'endive), certains aliments gras ou les viandes s'est peut-être imposé parce que l'on voulait inconsciemment supprimer des goûts déplaisants. Les expériences semblent également expliquer pourquoi certains amateurs de café mettent une pincée de sel dans le filtre : ils évitent ainsi l'amertume de la caféine.

On ignore aujourd'hui comment la stimulation des récepteurs gustatifs explique ces effets, mais on comprend enfin pourquoi les régimes sans sel font faire la grimace.

Prochain rendez-vous France Info et Pour la Science le 29 juillet 1999, avec la chronique Info Sciences de Marie-Odile Monchicourt.



Une solution sucrée et amère (3) semble moins amère et plus sucrée quand on lui ajoute du sel (4). Les concentrations en urée, en sucre et en sel étaient identiques pour les quatre tests.

