

SCIENCE & GASTRONOMIE

Goûts thermiques en bouche

Et si la biologie de l'évolution aidait à cuisiner ? Des études sur les récepteurs des piquants et des températures précisent la « trousse à outils » culinaires.

Hervé THIS



Pour beaucoup d'entre nous, le café doit être brûlant, ou glacé : pour quoi ? Un sandwich ne fait pas un bon repas chaud : pourquoi ? Le piment est apprécié, et il chauffe la bouche : pourquoi ? Enfin, on dit que Dieu vomit les tièdes : l'idée est métaphorique, mais pourquoi la tiédeur est-elle ainsi honnie ?

On sait depuis longtemps que les animaux ont des températures préférées ; l'organisme, doté de thermorécepteurs, évite les milieux dont la température est inappropriée à son maintien dans un état de bon fonctionnement. Toutefois les études des dernières années étaient contradictoires : pour la mouche du vinaigre (la drosophile), certains biologistes avaient trouvé des capteurs internes, et d'autres des capteurs périphériques. Lesquels commandent les comportements de recherche de températures préférées ?

Lina Ni, Paul Garrity et leurs collègues de l'Université Brandeis, aux États-Unis, viennent de montrer que plusieurs systèmes agissent simultanément... et que des récepteurs participant à la sensation du goût interviennent aussi dans la réaction.

Initialement, cette équipe avait découvert que la protéine Trpa1 agit, de façon interne, sur les préférences des mouches soumises à un faible gradient de température. Elle vient de montrer que la réaction rapide de mouches exposées à un gradient plus prononcé (environ cinq degrés par centimètre) ne nécessite pas ce récepteur ; c'est le récepteur gustatif

Gr28b qui gouverne le comportement, par des thermocapteurs périphériques.

L'étude a notamment nécessité la production d'animaux génétiquement modifiés, dont on mesure l'expression de gènes spécifiques, l'activité électrique de neurones reliés à des récepteurs identifiés moléculairement (le plus souvent, les récepteurs sont des protéines, codées par les gènes)... Pour étudier les réactions des mouches, celles-ci étaient collées à des plaques de verre, sans être nourries, puis on leur présentait des solutions à différentes températures, afin d'étudier l'extension du proboscis, l'appendice de succion qui porte les récepteurs du goût...

On savait que les récepteurs gustatifs sont codés par une grande famille de gènes intervenant dans l'olfaction et la gustation, notamment chez des espèces qui disséminent les maladies en recherchant des hôtes thermorégulés (par exemple, nos 37 °C) : mouches tsé-tsé, moustiques... On n'avait toutefois pas compris que ces récepteurs servent à la thermoréception.

Les biologistes ont d'abord découvert que, *in vitro*, les gènes Gr28b, qui codent des récepteurs de composés amers, de composés odorants de l'alimentation, du dioxyde de carbone... rendent thermosensibles diverses cellules. Puis, en créant des mouches génétiquement modifiées, exprimant ou non les divers récepteurs codés par les gènes Trpa1 et Gr28b, ils ont découvert la superposition de la gustation et de la thermoréception. Évidemment, nous ne sommes pas des mouches,

mais la présence de thermorécepteurs dans la bouche, peut-être héritée d'un stade évolutif ancien, reste bien établie.

Que peut faire le cuisinier d'une telle donnée ? Il peut créer des contrastes, par exemple en juxtaposant dans l'assiette du très froid et du très chaud, ou, moins brutalement, du froid (un consommé de petits pois) et du très froid (une quenelle de sorbet de menthe), ou encore du tiède et du brûlant (une croquette de morue, sortie brûlante de l'huile, avec un cœur moins chaud que la coque externe).

D'ailleurs, on observera que, pour l'espèce humaine, les récepteurs Trpa1 sont plutôt liés au nerf trijumeau qu'au système sapitif : ce nerf qui vient de l'arrière du crâne reconnaît tant les températures que les frais et les piquants. Une connaissance essentielle pour ceux qui, suivant le bon précepte du cuisinier alsacien Émile Jung, cherchent à construire les mets en y plaçant « une partie de violence, trois parties de force, neuf parties de douceur ».



Hervé THIS est physico-chimiste dans le Groupe INRA-AgroParisTech de gastronomie moléculaire, et directeur scientifique de la Fondation science & culture alimentaire (Académie des sciences).



Retrouvez la rubrique
Science & gastronomie sur
www.pourlascience.fr

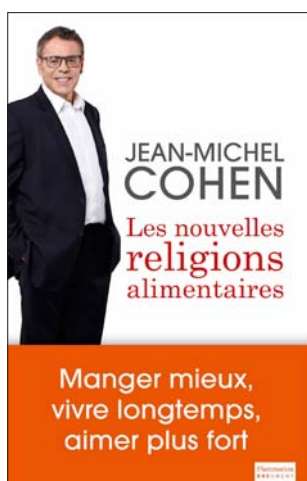
NUTRITION

Les nouvelles religions alimentaires

Jean-Marie COHEN

Flammarion, 2014
[304 pages, 19,90 euros].

Dans nos pays, l'industrie agroalimentaire joue un rôle vital. Sans elle, il n'y aurait guère d'autosuffisance alimentaire. Pour autant, elle inspire une profonde peur, et de cette peur sont nées des myriades de « religions alimentaires ». Le livre de Jean-Michel Cohen a le mérite de poser clairement la question de la légitimité de ces croyances fondées sur des idées



souvent irrationnelles, qui frisent mysticisme et idéologie collective.

Aujourd'hui, l'avantage d'être assuré de manger à sa faim se paie souvent par une trop grande uniformisation, qui inquiète le consommateur soucieux de santé et de « naturalité ». La crise de confiance qui en résulte est alimentée par de nombreuses rumeurs sur les risques liés à l'alimentation moderne, qui entretiennent l'idée qu'il faudrait se méfier de tout. C'est ainsi qu'naissent des interdits portés par la rumeur : non à la viande, non au lait, non au gluten, non à la nourriture industrielle,

etc. Mémoire courte étant donné que le temps des famines n'est pas si lointain ? Crise d'enfants gâtés ? Manger est devenu pour beaucoup une véritable religion où le prosélytisme, grâce à Internet, ne connaît pas de limites. Des églises sectaires, le plus souvent concurrentes, y cohabitent.

Car si manger est un acte fondamental et vital d'épanouissement de l'individu dans la société, se restreindre en certains nutriments, modifier radicalement son comportement, contrarier sa culture, c'est vouloir se distinguer en se mettant « à part ». Est-ce légitime et bien raisonnable ?

Dans ce livre, l'auteur reprend quelques poncifs à la mode sur les pratiques alimentaires « alternatives » et tente d'en analyser les motivations, les éventuelles justifications et les perversions sous-jacentes : suppression du lait, néophobie du gluten, végétarisme et pratique du jeûne, crudivores, fructivores, instinctivores et autres oligovores. Pour beaucoup, le Moloch est tapi dans chaque bouchée et explique peu ou prou le succès médiatique et de librairie de tous les régimes qui font florès.

Certes, s'interroger sur le « mieux manger » est légitime, même si les réponses proposées frisent parfois l'arnaque. Chacun tente d'apporter sa réponse... Mais aux zélotes du n'importe quoi, tous dotés de réponses décisives, les pouvoirs publics et les professionnels devraient répondre de façon cohérente et satisfaisante, afin de redonner du sens à l'acte alimentaire.

C'est cette idée que développe l'auteur dans la deuxième partie de son ouvrage. Dans le désir commun du mieux vivre plus longtemps, l'état actuel des connaissances dans les grands domaines de la nutrition est passé en revue : rôle des huiles et des graisses, rôle de l'obésité, du sport,

influence du sucre, du *bio*, des addictions alimentaires... Au total, manger sans contrainte idéologique est d'abord l'expression de l'estime de soi et de l'amour des autres. Se respecter, c'est d'abord s'affranchir de ces nombreux dicats. Lier l'alimentation au plaisir partagé est contradictoire avec toute exclusive.

Bernard Schmitt
CERNh - Lorient

ZOOLOGIE

Animaux disparus

Errol Fuller

Delachaux & Niestlé, 2014
[254 pages, 25 euros].

L'idée de ce livre vient d'une constatation de son auteur : les photos d'animaux aujourd'hui éteints exercent un effet différent de celui provoqué par des dessins ou des peintures, si réussis soient-ils. Un vieux cliché en noir et blanc suscite un intérêt spécial, peut-être parce qu'il a une véracité que n'a pas une « vue d'artiste », si précise soit-elle.

L'auteur est donc parti à la recherche de photographies montrant des oiseaux et des mammifères appartenant à des espèces disparues. Les plus anciennes remontent aux années 1860. La plupart des clichés du XIX^e siècle ont été pris dans des zoos, l'équi-

pement d'alors ne se prêtant guère à la photographie de spécimens dans la nature. Les photos les plus récentes, en couleur, ne remontent qu'à quelques années, et rappellent que l'extinction des espèces reste un phénomène bien actuel, en dépit des efforts de protection.

Vingt-huit espèces sont ainsi présentées, illustrées de photos dont la qualité est très variable (certaines, comme celles du pic impérial, sont complètement floues, mais n'en sont pas moins le seul témoignage photographique connu sur l'espèce en question). Pour chaque cas, un texte concis relate les circonstances dans lesquelles les prises de vues ont été faites et explique les raisons probables de l'extinction.

Très souvent l'homme est en cause, *via* la chasse excessive, la destruction des habitats, la guerre (la campagne du Pacifique de 1941 à 1945 a sonné le glas de nombreux oiseaux insulaires). Les maladies ont parfois joué un rôle : le paludisme aviaire a fait des ravages chez les oiseaux endémiques des îles Hawaï.

Certaines photos récentes soulignent combien le temps écoulé entre la découverte d'une espèce et son extinction peut être bref : le po'ouli masqué, oiseau de l'île Maui, répertorié en 1973, semble avoir disparu dès 2004.

Dans de rares cas, le doute peut subsister : l'espèce existerait-elle encore dans des lieux reculés ? On l'a pensé même pour des animaux relativement grands, comme le thylacine, le célèbre « tigre de Tasmanie ». Le propos n'est certes pas réjouissant, mais l'auteur se garde à juste titre de toute indignation et de tout sentimentalisme. Le témoignage des clichés rassemblés dans ce remarquable livre n'en est que plus accablant.

Eric Buffetaut

CNRS-Laboratoire de géologie,
École normale supérieure, Paris

