

Plats et boissons : une histoire d'accord ?

✦ SCIENCES DE L'ALIMENTATION



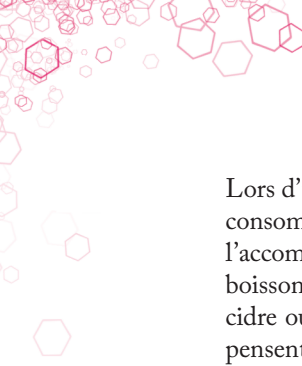
Anastasia ESCHEVINS est jeune chercheuse en sciences de l'alimentation, dans l'équipe « Culture, expertise et perception » au CSGA*, en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse.

Lors d'un repas, un plat est généralement accompagné d'une boisson. Mais comment sait-on si ces deux produits vont bien aller ensemble ? Pour le déterminer, Anastasia interroge des professionnels qui connaissent bien les boissons. Grâce à leurs connaissances et à leur expérience, elle pourra étudier les principales règles qui permettent de créer un accord entre plats et boissons.

* Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation

« En cuisine comme en musique, tout est question d'accords. Je suis donc une sorte de chef d'orchestre à la recherche des notes qui créent la bonne mélodie des accords boissons / plats. »

Anastasia Eschevins



Lors d'un repas, un plat est rarement consommé seul. Certains adultes l'accompagnent parfois d'une boisson comme le vin, la bière, le cidre ou le café. La plupart des gens pensent savoir quelles boissons vont avec quels plats, mais ne réussissent pas toujours à expliquer pourquoi.

Anastasia cherche justement à répondre à cette question. Quel est le rôle de l'odeur, du goût et de la texture des produits dans un accord entre boisson et plat ? D'autres éléments sont-ils importants, comme la région d'origine des produits ? Elle cherche ainsi à mettre en évidence les principales règles qui permettent de créer un accord entre ces deux produits.

Pour cela, Anastasia a rencontré des professionnels qui conseillent les gens pour les accords boissons / plats. Chacun d'eux a discuté avec elle pendant deux heures. Elle leur

a présenté quatre recettes et quatre boissons différentes les unes après les autres. Pour chaque exemple, elle leur a posé des questions sur les accords boissons / plats.

Ses résultats montrent que parfois, un plat et une boisson vont bien aller ensemble parce qu'ils partagent certaines caractéristiques. Par exemple, une tarte aux fraises s'accorde bien avec une bière aux fruits rouges. Deux produits peuvent aussi bien aller ensemble parce qu'ils ont des caractéristiques qui s'équilibrent. Ainsi, une boisson acide ira bien avec un plat gras parce que l'acidité et le gras deviendront moins forts en bouche quand les deux produits seront bus et mangés ensemble.

Anastasia va ensuite pouvoir étudier le lien entre ces règles et la façon dont les consommateurs perçoivent et apprécient un accord.

Les objectifs

- + Mettre en évidence les principales règles qui ont un rôle dans la création d'un accord boisson / plat
- + Trouver quelles sont les caractéristiques (odeur, texture, région d'origine...) des produits qui sont associées à ces règles
- + Comprendre comment ces différentes règles sont utilisées par les professionnels pour créer un accord boisson / plat
- + Étudier le lien entre les règles des accords et la façon dont les consommateurs perçoivent et apprécient un accord