

La perception sensorielle

DÉFINITION

L'être humain dispose d'une **perception immédiate** de tout ce qui l'entoure : c'est la perception sensorielle. Elle est livrée par ses **cinq sens** : le goût, l'ouïe, l'odorat, le toucher et la vue.

Les qualités liées aux sens sont essentielles dans le métier de pâtissier, qui doit éveiller l'appétit et la gourmandise du futur client. **Toutes doivent être exploitées** : durant sa préparation, une pâtisserie ne doit pas seulement être goûtée, tout comme un consommateur ne la jugera pas seulement au **goût**. Son **apparence**, son **odeur**, sa **texture** et les **sons** qu'elle émet doivent être pris en compte.

L'OLFACTIF (L'ODORAT)

Véritable appel à la dégustation, les odeurs peuvent être perçues avant même que la pâtisserie ait été vue. L'olfactif permet également d'identifier certains aliments ainsi que leur qualité et leur fraîcheur.

LE TACTILE (LE TOUCHER)

Entrent en jeu :

- **La texture** : elle se remarque par le biais d'un toucher direct, avec la bouche bien sûr, et éventuellement les doigts, ou indirect, par l'utilisation de couverts. Elle peut être un indicateur décisif pour juger de la réussite d'une préparation.
- **La température** : elle est d'une grande importance car elle impacte la texture, le goût et les qualités d'un aliment ou d'une préparation (la chaleur peut par exemple faire ressortir le gras d'une pâtisserie). Certaines préparations se caractérisent par la température à laquelle elles doivent être consommées.

L'AUDITIF (L'OUÏE)

Il se perçoit généralement lors du toucher : la pâtisserie peut émettre différents sons lorsqu'on la saisit ou la mastique.

LE VISUEL (LA VUE)

«On mange aussi avec les yeux» : l'aspect d'une pâtisserie peut tout autant susciter l'envie que la répulsion. Entrent en jeu :

- **L'aspect général** : cet ensemble fera l'objet d'un premier jugement, il est donc primordial de proposer une pâtisserie appétissante, présentée proprement.
- **Les couleurs** : elles sont un indicateur de qualité des ingrédients et de bonne cuisson. Elles doivent être agréables à l'œil, que ce soit par harmonie ou contraste, mais aussi respecter la couleur naturelle du produit.

LE GUSTATIF (LE GOÛT)

Il est certainement le sens principal lors d'une dégustation, celui qui permet de déterminer si elle est appréciée ou pas. On distingue quatre saveurs : le sucré, le salé, l'amer et l'acide, mais différentes qualités gustatives peuvent être exprimées, comme l'âcre, l'épicé, le fade, le piquant, etc.