

# PICKUP<sup>12</sup>

MAGAZINE D'ACTUALITÉS AGRICOLES POUR LES JEUNES

**Pleins feux sur tes goûts**

Page 8

**Fin gourmet**

Page 4

**Journal de voyage du goût**

Page 12

# Des goûts et des couleurs

## Je goûte donc je suis!

Même si le citron met mes papilles sous haute tension, j'aime bien de temps en temps en mordre une rondelle pour me désalétrer. Même si certains mets sont, pour moi, inhabituels, j'apprécie d'y goûter: pour savoir quel goût cela a; pour connaître autre chose; bref, pour découvrir si j'aime ou pas!

C'est une des démarches que ce numéro de Pick up te propose avec, à la clé, diverses réflexions sur nos habitudes alimentaires. Des habitudes qui intéressent d'ailleurs beaucoup les producteurs (il faut mettre sur le marché des produits qui plaisent aux consommateurs), et les transformateurs encore bien davantage (lancer un nouveau produit coûte cher et doit donc rapporter).

Comment se forme notre goût? Peut-on réellement le modifier? Sommes-nous le reflet de ce que nous mangeons? Voilà quelques exemples de questions que Pick up te suggère d'aborder. Sans y apporter de réponses toutes faites, mais en tentant de te donner quelques pistes.

Alors fais comme devant un beau buffet, pique un peu ici ou là! C'est le bon moment: jamais on n'a autant parlé de la qualité et du goût de la nourriture en opposition à la «malbouffe», considérée comme l'uniformisation mondiale du goût. – A cela, certains réagissent individuellement en n'achetant que des produits dont ils connaissent parfaitement la provenance pour cuisiner des petits plats raffinés. D'autres lancent de grandes opérations de prise de conscience comme la «Semaine du goût». D'autres encore ne se posent guère de questions, partant du principe que l'important c'est de pouvoir se nourrir...

Le goût des choses, le goût des autres...  
Pour toi, c'est quoi?



# Quand le goût est dans les choux...

2

### Impressum

**Pick-up** est un magazine destiné aux élèves de 13 à 16 ans. Le site [www.agricinfo.com](http://www.agricinfo.com) «Pick up propose aux enseignants du niveau secondaire des idées à développer sur les sujets traités dans le magazine. Pick up Info donne un aperçu sommaire du numéro.

**Parution**  
Pick-up paraît deux fois par an en français et en allemand. N°13: printemps 2004.

**Editeur**  
AIMS Agro-Marketing Suisse Bente, Association pour la promotion des ventes des produits agricoles suisses.

**Rédaction**  
LEB Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Büro Rindlisbachsee, en collaboration avec AGIR, Arne Monnet.

**Textes**  
Mathias Dieme, Lucerne  
Markus Wülstein, Zurich

**Traduction**  
Traut d'Union, Bienne

**Adaptation**  
AGIR, Martine Bailly  
Simone Collet

**Graphisme**  
Anelise Bruckner/Wüthrich, Olten

**Photo de couverture**  
Thomas Ledergerber, Olten

**Litho**  
Läderach Repro, Hinderbank

**Impression**  
Fischer Druck AG, Münsingen  
blancs sans chlorure

**Commandes**  
Gratuit pour les enseignants et les élèves.  
Agence d'information agricole romande (AGIR),  
Lausanne, Téléphone 021 / 613 11 31,  
fax 021 / 613 11 30, [agri@widirom.ch](mailto:agri@widirom.ch)

# Sommaire

## Fin gourmet

Ton sens du goût est-il développé, normal ou médiocre?

Dix questions pour le savoir et découvrir plein de choses sur l'un de tes sens.

## Musique, mode, menu

Quels sont tes goûts en matière de musique et de mode? Quels sont tes mets préférés? Quelle est ta boisson favorite? Les élèves du collège secondaire de Flavil répondent.

## Plains feux sur tes goûts!

Les fabricants du goût: producteurs et transformateurs s'adaptent à tes goûts... ou te mettent aux leurs!

## Journal de voyage du goût

Tour du monde des saveurs: voyage au pays des épices et des cultures

## Méli-mélo

Résultat du test «Fin gourmet» (p. 4 et 5) et de l'exercice «Quand le goût est dans les choux» (p. 3). Solution de l'énigme policière du Pick up no. 11. Divers, Nouvelles brèves, BD Maurice etc.

## Amer & umami

Boissons, steaks, musique et... tentative de meurtre: le commissaire A.Ricot résout sa deuxième énigme.

3

L'umami... est-ce une invention de Pick-up? Le frigo tue-t-il les saveurs? Le nez est-il plus sensible que la langue? En répondant à 10 questions, tu découvriras si ton sens du goût est développé, normal ou médiocre. Dans la foulée, tu apprendras plein de choses sur l'un de tes cinq sens.



# Fin

## 1) Pourquoi le goût ne se discute pas?

Parce que le goût est en partie une question de gènes. Par exemple, certaines substances amères provoquent des hauts-le-cœur chez certaines personnes alors que d'autres ne les sentent presque pas. **P**

Parce que tout le monde a le même sens du goût à la naissance. Les différences sont des conséquences de l'éducation et des habitudes alimentaires. **H**

Pour moi, ça n'a pas d'importance. Vite préparé, vite mangé, l'essentiel est ailleurs. **O**

## 2) Quelle est la capacité d'adaptation de notre sens du goût?

Ce sens ne s'adapte pas. Lorsque je n'aime pas quelque chose, je ne l'aimerai jamais. **A**

Lorsque je goûte un aliment pour la première fois, il peut ne pas me plaire. Mais, si j'insiste, je finis par l'apprécier. **AI**

C'est moi qui adapte les aliments à mon goût, en mettant, par exemple, beaucoup de sucre sur le gâteau à la rhubarbe. **R**

## 3) Pourquoi les aliments n'ont-ils pas de goût lorsque je suis enrhumé?

Je n'ai jamais remarqué cela. Pour moi, tout a toujours le même goût. **A**

Parce que, quand je suis enrhumé, je ne suis pas aussi fin que d'habitude et, sans appétit, tous les aliments me semblent fades. **R**

Mon nez me permet de percevoir plus de cent odeurs différentes et les odeurs se conjuguent dans mon cerveau avec mon sens du goût. Lorsque je suis enrhumé, je n'ai donc plus les mêmes sensations. **N**

## 4) Où se trouvent les cellules responsables du goût?

Comme je perçois le goût sucré du chocolat sur toute ma langue, je pense que les cellules du goût s'y trouvent réparties. **N**

Au milieu de la langue, il n'y a pas de cellules du goût. Je sens le goût de chocolat quand il a fondu dans ma bouche et c'est réparti sur les bords et la pointe de ma langue. **D**

## Résultats du test

Le goût, comme les autres performances du corps humain, est une chose individuelle: les êtres humains ne sont pas tous égaux!

### Es-tu un fin gourmet?

Les fins gourmets sont capables de parfaitement différencier les goûts. Il faut s'entraîner beaucoup, mais il faut aussi un peu de chance, car la génétique joue un rôle dans ce domaine. En effet, les fins gourmets ont deux fois plus de papilles sur la langue que les gens normaux.

**Green** Es-tu vraiment un fin gourmet? N'as-tu pas triché un tout petit peu? Non, d'accord, on te croit. Tu as peut-être réellement les papilles gustatives assez développées pour devenir un fin gourmet. Félicitations!

### Ton sens du goût est-il normalement développé?

La plupart des gens sont dans cette situation. Sur 1 cm<sup>2</sup> de langue, nous avons environ 200 papilles gustatives et tout le monde n'entraîne pas particulièrement son sens du goût.

**Red** Tu sais pas mal de choses sur le sens du goût, mais tu as aussi quelques lacunes. Mets tes connaissances à jour en lisant Pick up et entraîne tes papilles gustatives car si tu n'aules que des big mac's et des boissons sucrées, tu vas faire du surplace!

### Tu n'as pas le sens du goût?

Les personnes qui n'ont pas le sens du goût ont de la peine à différencier les saveurs les plus simples. Elles ont moins de papilles gustatives sur la langue que la plupart des gens.

**Red** Il faut voir les choses en face. En matière de goût, tu n'es pas un champion. Si tu veux que ça change, il faut beaucoup s'entraîner. Continue de lire Pick up, découvre les saveurs des légumes, des fruits, des produits carnés et épicés. Ton sens du goût se développera certainement.

# gourmet

Les cellules du goût sont concentrées sur le pourtour de la langue. Je ne peux sentir le sucre que sur la pointe de la langue et le goût amer au fond. **E**

## 5) Combien de goûts différents l'être humain peut-il différencier?

J'ai lu quelque part qu'il existe quatre goûts différents, mais je ne sais plus lesquels. **G**

Je connais quatre goûts différents et je peux facilement les différencier: le sucré, l'acide, l'amer, le salé. **N**

Il existe au moins six goûts différents: le sucré, l'acide, l'amer, le salé, l'onctueux, l'umami. L'umami, assez bien à le déceler. **E**

## 6) Les aliments amers, comme les artichauts, les endives ou la salade rucola, par exemple, déplaisent à certaines personnes. Comment réagis-tu à un aliment amer?

Je me méfie, car certaines plantes, je ne pas être amères, développent des substances toxiques qui sont souvent amères. **P**

Je ne mange jamais de ces choses-là (ça ne me concerne donc pas). **E**

Si on ajoute un peu de sucre ou de citron à un aliment amer, l'amertume disparaît. **G**

## 7) Quel goût à l'umami?

Aucun. C'est une invention de Pick up. **A**

L'umami a bon goût. C'est une saveur naturelle que l'on trouve dans des aliments protéinés comme le lait, le fromage, la viande ou le soja. Le glutamate est le principal vecteur du goût de l'umami. **I**

L'umami a un goût spécial assez agréable. Le condiment glutamate, qu'on trouve surtout dans la cuisine chinoise, donne le goût de l'umami aux aliments. Un goût à la fois sucré, acide et salé. **S**

## 8) Tout ce qui est bon à manger est mauvais pour la santé? Par exemple les barres chocolatées, trop sucrées et pleines de matières grasses ou les pommes frites, trop salées et huileuses.

Où, c'est vrai. Le sucré, le gras et le salé sont des poisons pour le corps. Si je ne mange pas de pâtisseries, pas de graisses, pas de chips, j'y resterais en bonne santé. **A**

Je ne suis pas d'accord et je mange tous les aliments sucrés, salés ou gras dont j'ai envie. Mon corps me fait comprendre ce dont j'ai besoin. **M**

C'est vrai et faux en même temps, cela dépend de la quantité. Pour nos ancêtres, le plus important était de consommer suffisamment de calories. Ils adaptaient la teneur de sucre ou de graisse en fonction de cette nécessité. C'est pourquoi, encore aujourd'hui, les aliments sucrés et gras éveillent des sentiments d'envie dans notre cerveau. **C**

## 9) Les fraises que l'on sort du frigo sont plus acides que sucrées.

Où, c'est vrai. Plus les aliments sont froids, moins notre langue est capable de sentir le goût sucré, alors que le goût acide reste stable. Il va donc y avoir moins de sucre et plus de fraises froides que de fraises fraîches. **E**

De toute façon, je ne mange des fraises que si elles sont couvertes de sucre. **E**

Le goût n'a rien à voir avec la température. C'est le degré de maturité des fraises qui détermine leur teneur en sucre ou en acide. C'est pourquoi je laisse les fraises mûrir encore un peu au frigo avant de les manger. **L**

## 10) Les non-fumeurs ont un sens du goût plus développé. Ils sentent donc mieux la saveur des aliments.

Où, c'est vrai. Comme je suis jeune et que je ne fume pas, je sens mieux les goûts. **S**

Ce n'est pas vrai. C'est l'âge seul qui compte. J'ai un meilleur sens du goût que ma grand-mère parce que je suis plus jeune. **E**

Aucune idée. Je ne sais pas ce que sent un non-fumeur. **RE**

Sara

- Reggae, raga, dancehall
- Gentleman et Patrice
- Jeans, couleurs naturelles, simplicité
- Pizza
- Eau minérale gazeuse

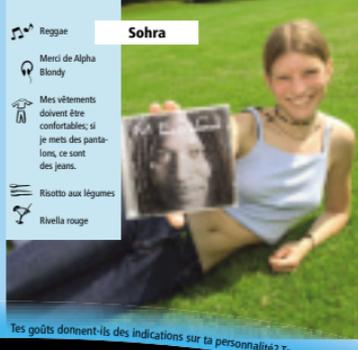


Beat

- Pop, rock
- Normal Generation et Dimanche Soir
- Pantalons larges et t-shirts larges et confortables; il ne faut pas que les habits soient trop chers.
- Poulet et riz ou cornettes
- Rivella

Sohra

- Reggae
- Merci de Alpha Blondy
- Mes vêtements doivent être confortables; si je mets des pantalons, ce sont des jeans.
- Risotto aux légumes
- Rivella rouge



Sladjana

- R'n B, hip hop, musique folklorique yougoslave
- Différentes choses
- Jolis vêtements sportifs et confortables
- Un peu de tout
- The froid



7

# Huit portraits de jeunes en 3e année de l'école secondaire de Flawil.

## Musique ♦ mode ♦ menu

Quels sont tes goûts en matière de musique ? Quelle est ta chanson préférée ?

Comment t'habilles-tu pour sortir le soir ? Quel est ton plat préféré ?

Ta boisson favorite ?

Quels sont tes goûts en matière de musique ? Quelle est ta chanson préférée ?  
 Comment t'habilles-tu pour sortir le soir ? Quel est ton plat préféré ?  
 Ta boisson favorite ?

6



Anula



Corinne

- Rock, blues
- Différentes pièces
- Style individuel, joli et confortable
- Ratatouille avec riz
- Eau minérale gazeuse



Sâmi

- Rap, hip hop
- Genesis de Main Concept
- Je ne m'occupe pas de la mode, je mets ce qui me plaît
- Pâtes à la sauce tomate
- Spilte



Samuel

- Trance, rock, hip hop, punk
- Kemp de Millennium
- T-shirt, jeans, shorts, pulls, chemises
- Pâtes, spaghetti
- Rivella vert

Pleins feux sur tes goûts!

1

«Il faut que ça craque!»

explique Roger Harlacher, directeur de Zweifel Pommes Chips SA à Zurich

## Des chips craquantes

Les fabricants de chips choisissent des pommes de terre dotées d'une haute teneur en amidon, les coupent, les passent à la friture, les épicent. Les chips sont davantage un amusement (ne dit-on pas «amuse-gueule» justement!), qu'une nourriture. Clientèle-cible: Les jeunes entre 14 et 29 ans. Voir site [www.zweifel.ch](http://www.zweifel.ch).

«La finesse des chips a son importance, leur teneur en sel et en épices aussi», explique Roger Harlacher, directeur du département vente au détail. Le goût est un premier critère pour plaire à la clientèle.

**Expérience gustative.** Mais, du côté du marketing, on soigne également «l'expérience multisensorielle» en sollicitant la vue, avec la couleur, dorée, rouge ou verte. L'odorat est également de la partie avec des arômes spécifiques à chaque spécialité. Enfin l'ouïe, avec le fameux petit craquement des chips sous la dent.

**Tests.** Roger Harlacher: «Nous faisons régulièrement des études de marché pour tester nos produits les plus importants et nous sommes parvenus à fabriquer des chips plus naturelles. Depuis deux ans, nous utilisons de l'huile de tournesol au lieu d'huile d'arachide et du sel de mer au lieu de sel de cuisine.»

**Comprendre.** «Nous avons également besoin d'études de marché pour comprendre les nouvelles habitudes alimentaires de notre clientèle. C'est ainsi que nous avons intégré la tendance «alimentation méditerranéenne» en été 2003, nous avons mis deux nouveaux produits sur le marché: Pomodoro à basilico, et Oregano fino.

**Emotions.** «Les sentiments, les émotions et le mode de vie sont au centre de nos recherches», poursuit Roger Harlacher. Tout est dans la communication et, donc, la publicité. Prenez l'exemple des pubs pour les voitures: 99 % sur le mode de vie de la clientèle et 1 % sur les performances effectives du véhicule... Nous diffusons des spots à la télévision et au cinéma, car ce sont des supports émotionnels importants.»

**La qualité.** Les chips Zweifel existent depuis 40 ans. «Les matières premières ne sont pas un problème: nous utilisons des variétés spéciales de pommes de terre, comme la Hermes, la Saturna et la Lady Rossita.

Pommes Chips, Energy Milk et fraises suisses. Les producteurs et les transformateurs font tout pour se mettre à ton goût... ou pour te mettre au leur! Coup d'œil dans leur «cuisine».

Pleins feux sur tes goûts!

2

«Le plaisir avant tout!»

affirme Erich Kjenle, responsable du marketing chez Emmi Schweiz AG, Lucerne

## Inventé en 1853

Voici ce qui est arrivé il y a 150 ans dans un hôtel de Saratoga Springs, aux Etats-Unis: un client qui avait commandé des pommes frites, les renvoja plusieurs fois à la cuisine, les trouvant trop épaisses. Pour lui donner une leçon, le cuisinier coupa les pommes de terre en fines rondelles et les passa dans la friture jusqu'à ce qu'elles soient si craquantes qu'on ne pouvait les manger avec une fourchette. Au lieu de se mettre en colère, le client fut enthousiasmé. Les chips étaient inventées!

Leur haute teneur en amidon les rend idéales pour la friture. Nous sommes attentifs à transformer la pomme de terre de façon naturelle selon des critères qualitatifs élevés. Notre objectif: amener le client à se dire: Quand j'achète des chips, elles doivent être de cette marque-là.»

«Le plaisir est le critère le plus important. Ce qui n'a pas bon goût ne se vend pas», commente Erich Kjenle, responsable du marketing. Le sucre est donc un élément important. Mais on ne peut pas en mettre trop sinon la clientèle considère que la boisson fait grossir. Il ne faut pas en mettre trop peu non plus, sinon la boisson sera sans goût et ne se vendra pas.»

**La bonne recette.** L'idée de départ des créateurs de l'Energy Milk était de développer une boisson à base de lait qui soit différente du traditionnel Chocodrink. Les laboratoires de recherche de l'entreprise ont développé une nouvelle recette en cuisant du lait dans une casserole avec différents ingrédients, comme n'importe quelle ménagère. Ils ont ensuite donné leur boisson à déguster aux responsables de la production, du contrôle de qualité et du marketing.

**On y prend goût.** Chez Emmi, les études de marché

sont rarement menées par des instituts extérieurs. On se fie plus volontiers au flair de collaborateurs expérimentés. C'est ainsi que la recette a d'abord été testée sur quarante employés de l'entreprise. La nouvelle boisson a ensuite été fabriquée à titre expérimental dans une installation pilote d'une capacité de 30 litres, avant de passer à l'échelle supérieure avec une capacité de 2000 litres.

**A la mode.** Depuis ses débuts en 1998, l'Energy Milk est fabriqué selon la même recette: du lait partiellement écrémé, du sucre de raisin et la quantité de vitamines et de calcium nécessaire à une personne pour une demi-journée. Les fibres que la préparation contient en fait une collation appréciée et un «en-cas» à la mode.

**Ressus son entrée en scène.** Il n'y a pas que le produit qui compte: le prix, la publicité et l'emballage doivent également correspondre au

goût de la clientèle potentielle. Le design détermine lui aussi la longévité d'un produit sur le marché.

**Le bon emballage.** Deux emballages ont été dessinés: une version classique et une techno. «La seconde aurait parfaitement collé avec cette nouvelle boisson», déclare Erich Kjenle. Pourtant, lors des tests, c'est la version classique qui a été préférée par les jeunes. Avec la version techno, disaient-ils, ils se seraient sentis manipulés par l'industrie.»

## Le top ou le flop

Huit produits lactés sur dix font un flop sur le marché, ce qui signifie qu'ils ne sont pas achetés et qu'ils disparaissent rapidement des étagères. Chez Emmi, seuls 3 produits sur 10 font un flop. Malgré tout, le succès de ce nouveau produit a surpris les responsables de l'entreprise. Selon Erich Kjenle, «Comme l'Ovodrink, qui marche depuis des années, l'emballage doit donner un bel avenir».

## Enrichi

L'entreprise transforme le lait en lait ajoutant des arômes et des additifs énergétiques. Un nom et un emballage branchés, et voici de nouveaux amateurs de lait! DJ Bobo, devenu support publicitaire, ne boit pas du lait mais de l'Energy Milk. Il semble d'ailleurs que ce soit le cas de beaucoup de gens: en cinq ans, 100 millions de packs ont été bus, trois fois plus que ce qui avait été prévu.

8

9

Plains feux sur tes goûts!

3

En Suisse, les fraises mûrissent naturellement entre mai et juillet. Pourtant, on peut en acheter de février à octobre grâce aux importations et aux nouvelles méthodes de culture. Mais le progrès a son prix: le goût des fraises n'est plus ce qu'il était.

**Importer en hiver.** De février à avril, les fraises sont cueillies encore vertes dans les pays du sud; elles supportent ainsi le long transport jusqu'en Suisse.

Avant de se retrouver dans les magasins, elles rougissent mais, contrairement aux pommes ou aux bananes, elles ne continuent pas à mûrir

après avoir été cueillies. Elles restent donc presque sans goût.

**Sucre et acidité.** La saveur des fraises dépend du rapport entre le sucre et l'acidité ainsi que de la fermeté de la chair. «Les fraises ne doivent pas être seulement sucrées», déclare Reto Neuweiler, responsable des cultures fraisières et conseiller auprès du centre de recherche de Wädenswil, «sinon le fruit reste ennuyeux, surtout s'il n'est pas assez ferme.»

**L'arôme d'origine.** Certains consommateurs préfèrent attendre la récolte suisse qui commence véritablement en mai. Mais on ne trouve pratiquement pas de fraises foncées, douces, rouge foncé et à l'arôme prononcé, sauf directement chez le producteur, sur les marchés ou dans les petits commerces.

**Dans les magasins.** Le commerce de gros et les grands distributeurs exigent de recevoir des fruits rouge clair à son chair ferme, car ceux-ci sont faciles à transporter.

Deux ou trois jours après

avoir été cueillies, les fraises ont ainsi encore belle apparence dans les rayons des magasins.

**Sélectionner.** Le goût des fraises est différent d'une variété à l'autre. Il existe de nombreuses variétés et de nouvelles apparaissent constamment, surtout en France, en Italie, en Californie, en Angleterre et en Hollande. Jusqu'ici, on privilégie celles qui correspondraient aux exigences du commerce. Le goût jouait donc un rôle secondaire. «Mais, depuis peu, on cherche à nouveau à privilégier le goût», affirme Reto Neuweiler.

**De moindres quantités.** Les techniques de culture influencent également le goût des fruits. Les fraises qui poussent sur des plantes ne portant que 300 grammes de fruits ont plus de saveur que celles issues de plantations sur un kilo de fruits. En effet, dans ce cas, les feuilles n'arrivent pas à produire suffisamment de sucre.

**«Il faut du sucre et de l'acidité»**  
explique Reto Neuweiler, responsable de la culture fraisière au centre de recherche de Wädenswil



10

**Sens dessus-dessous**

Les fraisières doivent produire ce que le marché demande: des fraises brillantes et fermes, faciles à transporter et à stocker. C'est ainsi que la saveur reste un peu sur la touche. Les tests le montrent: l'apparence est prioritaire et les anciennes variétés, rouge foncé et fondantes n'ont pas la cote auprès des jeunes.

**Prix et qualité**

Les fraises suisses avaient jusqu'ici la réputation d'être particulièrement parfumées, donc il valait la peine d'attendre leur arrivée sur le marché. Aujourd'hui, on privilégie en Suisse une production bisannuelle. Cependant, la récolte de la seconde année produit des fruits moins savoureux, surtout si elle a connu une période de sécheresse, comme juin 2003. «En Suisse, nous devons absolument privilégier à nouveau la qualité intrinsèque», précise Reto Neuweiler. Mais cela porte à conséquence: moins de fruits au m<sup>2</sup> = un prix plus élevé!

Photo: Bruno Luginbaur

**«Chaque variété de fraise a sa propre saveur»**

déclarent les élèves de la classe 3**sb** de Flawil. Pour Pick up, ils ont dégusté dix nouvelles variétés de fraises.



**Ça sent bon.**

Les neuf élèves de la classe 3**sb** sont assis devant sept bacs remplis de fraises. Au premier coup d'œil, on voit que les fraises ne sont pas toutes identiques: rondes, brillantes et rouge sombre pour les suées, grosses et rouge clair pour les aérées, ou toute petites et très claires... Chaque variété se présente sous un jour différent.

**Mordre à pleines dents**

«L'apparence des fruits est la première chose que vous devez juger», explique Reto Neuweiler qui a dirigé la dégustation à Wädenswil en ce bel après-midi de juin. «Essaie, note sur votre feuille d'évaluation si la couleur des fraises vous plaît – l'échelle va de très bas à reproduisant. Vous pouvez juger de la fermeté des fruits en les tenant dans vos mains, et naturellement en les croquant. Enfin, évaluez leur saveur, répartissez les variétés

selon la puissance de leur arôme et le degré d'acidité ou de sucre qu'elles contiennent.»

**Silence religieux**

En silence, les élèves vont d'un bac à l'autre, d'une variété à l'autre. Ils prennent une fraise, l'examinent, en dégustent une petite bouchée, se penchent sur leur feuille d'évaluation, notent quelque chose, prennent une seconde bouchée, puis une troisième. Parfois, elle est vraiment étonnante: «Celle-là, elle est vraiment bonnel!». Mais parole, c'est inné. Déguster est une affaire strictement individuelle.

**Jugement infaillible**

Normalement, plusieurs groupes de 20 à 30 personnes dégustent les nouvelles variétés de fraises. On répète l'opération plusieurs fois sur deux ou

trois ans pour avoir une estimation largement étendue et trouver quelles variétés sont les mieux accueillies par le consommateur. À la fin de chaque séance, les dégustateurs peuvent voter les fraises qui restent. «Les variétés mangées en premier sont évidemment les favorites!»

**Des arômes uniques**

Cet après-midi, ce pourrait bien être la Clery italienne. Certainement pas la de Suisse, encore moins l'anglaise EM 502 ou la canadienne Saint Pierre. Ce qui frappe les dégustateurs de Flawil: chaque variété a son goût et son arôme particuliers. Pourtant, au magasin, on achète simplement des fraises.

on n'a pas le choix de la variété, contrairement aux pommes, aux poires ou aux oranges.

**Purement naturelles**

Il peut s'écouler une dizaine d'années avant qu'une nouvelle variété de fraises ait été développée, testée, dégustée et cultivée à grande échelle. C'est beaucoup plus que pour le développement de boissons sucrées. En effet, les fraises ne sont pas créées en laboratoire et la nature a son propre rythme...



# Le journal de voyage du goût

## Tour du monde en 1 semaine

**Suisse.** C'est lundi et il fait beau. La boulangerie du quartier propose un délicieux gâteau au fromage, des barquettes de salade de carottes et du bircher. J'irai grignoter tout ça dans un parc, assis dans l'herbe.

**Turquie.** Des heures de cuisson mais très vite avalé: le kebab ! A condition de manger proprement, sinon ça dégouline de partout...

**Mexique.** Quand on manque de «pep», rien ne vaut le resto mexicain. Les enchiladas, ces chaussons fourrés, sont encore meilleurs avec de la musique. Mais attention de ne pas se brûler la langue au feu du piment!

**Etats-Unis.** Aujourd'hui il pleut, je me réfugie dans un fast-food pour avaler, debout et vite fait, un hamburger et des frites (sans oublier le ketchup!). Avec un coca pour faire passer le tout...

**Chine.** C'est la fête et, heureusement, mon budget me permet ! J'en profite pour me retrouver devant de multiples petits stands... Lamelles de surimi, oignons, porc aigre-doux, crevettes au citron, riz cantonais.

**Suisse.** La boucle est bouclée: aujourd'hui retour aux sources avec viande séchée, raclette et... meringue à la crème.

**Italie.** Cap sur un parfum de vacances ! Départ pour la pizzeria. Entre la Calzone, mon cœur balance... Et si je préfère plutôt des antipasti et des spaghetti?

## Voyage du goût qui raconte les épices, les cultures et les expériences:

Aujourd'hui, on peut faire le tour du monde des saveurs en restaurant dans une seule ville mais à condition de changer un peu ses habitudes. Si Pick up avait envoyé un dégustateur une semaine à Lausanne, Sion ou Neuchâtel, il aurait pu rendre le rapport que tu trouves ci-dessus.



Un certain goût de Suisse...

### Mettre la main à la pâte!

Faire soi-même des petits plats suisses : ça change de la cuisine des autres ! Pour épater les copains, pas besoin de beaucoup d'expérience... Il faut juste être un peu gourmet.

Choisis des produits de proximité, donc de saison.

Si tu n'as pas d'idée demande autour de toi: nous connaissons tous des personnes réputées pour leur cuisine... Ce serait dommage, par exemple, que les bonnes recettes de ta grand-mère (ou de ton grand-père!) soient oubliées...

AOC Appellation d'origine contrôlée.  
Voir précisions en page 14.

### Feuilleté de la bergère

Râper 200gr de Gruyère AOC, ajouter un jaune d'œuf et 2 c. à soupe de séré à la crème. Saler et poivrer. Découper de la pâte feuilletée en carrés de 12 cm sur 12. Déposer 1 c. à soupe de mélange au milieu. Relever et coller ensemble les 4 coins de la pâte. Cuire au four préchauffé à 220° pendant 20 à 25 minutes.

Accompagner en été avec une salade de saison. Par temps froid, un potage aux légumes en entrée sera apprécié.

### Copeaux en bouquet

Faire des copeaux de Sbrinz AOC, plats ou en rouleaux. Disposer dans les assiettes sur de la salade roquette ou des rondelles de tomates. Assaisonner d'huile de colza, de vinaigre de pommes et de poivre du moulin.

Servir avec du pain complet croustillant.

TIPP

### Un journal des saveurs

Tu es allé rendre visite à ta famille, installée dans un autre canton... ou chez des amis à l'étranger... ou encore, tu as pris ton sac à dos avec des copains et tu es parti où le vent t'a poussé. Voilà trois raisons parmi d'autres qui pourraient te donner envie d'écrire un journal de voyage des saveurs. Dès que tu auras commencé à décrire ton univers à travers les saveurs, tu verras que tu y prendras goût! C'est agréable de prendre les choses sous un angle nouveau et d'exercer d'autres sens que l'ouïe et la vue.

### Comment s'y prendre:

**Collectionner.** Les expériences, les rencontres, les cartes de menus, les emballages d'aliments, les pensées personnelles... collectionne tout, simplement comme ça vient.

**Se renseigner.** Certains éléments de la collection te plaisent particulièrement parce que tu les trouves bizarres, parce qu'ils sont nouveaux ou au contraire très

habituels. Tu peux faire des recherches, sur Internet par exemple, et aussi en discuter avec des personnes qui s'y connaissent.

**Classer.** C'est la partie la plus excitante de ton activité de journaliste: écrire ton voyage des saveurs. Il faut classer tes notes. Tu es entièrement libre de choisir la classification qui te convient et tu n'as pas besoin de t'en tenir au calendrier. L'important, c'est de faire des découvertes et de pouvoir les transmettre!





Une enquête du commissaire A. Ricot

# amer & umami

Boissons, steaks et musique des Chicken Legs:  
le commissaire A. Ricot résout sa deuxième énigme.

Image: Agnès, Propaganda/Agf, 01/01/2012

Elle s'était effondrée dans ses bras. Si A. Ricot n'avait pas réagi aussitôt, il aurait sans doute été trop tard.



**Vendredi dernier:** Devant son école transformée, le paysan Andreas et son équipe garnissent le grill de bons morceaux de viande : steaks de bœufs des pâturages, côtelettes de porcs élevés en plein air. A l'intérieur, les Chicken Legs, un groupe de ratés incapables de chanter, se mettent à jouer.



C'en est trop pour le voisin Floarg, un botaniste à la retraite.

«Je lutterai contre ce bruit par tous les moyens... s'énerve-t-il.



«La seule chose qui compte, c'est qu'à partir de minuit, la résidente DJ Lady N-Mary mettra de bons disques!», pense A. Ricot.



Pour patienter, A. Ricot offre à la DJ une boisson fruitée glacée. A peine a-t-elle bu que le visage de la jeune femme devient blême...

Méprise ou tentative de meurtre? Empoisonnement par la viande ou par la boisson? A. Ricot interroge deux suspects.

Le paysan n'a aucun doute sur la qualité de sa viande: il veille à la bonne santé de ses bêtes et fait très attention au moment du stockage. Tout risque d'empoisonnement est donc exclu.



Le botaniste proclame son innocence: un poison végétal aurait un goût amer et la DJ Lady N-Mary l'aurait senti en buvant. Mais elle n'a pas dit un mot sur l'amertume de la boisson.



Trois semaines plus tard. «Je crois ce que dit le paysan», dit A. Ricot à la DJ Lady N-Mary heureusement guérie... Pourquoi A. Ricot doute-t-il de l'honnêteté du botaniste?

**É-mailer la réponse.** Tu connaîtras la réponse au plus tard lorsque tu auras le Pick up N°12. Écris ta solution en la motivant et envoie-la à: info@agnisinfo.com, site internet www.agnisinfo.com. Chaque réponse exacte donne droit à un stylo.