

# Le test des 10 verres



Pour déterminer votre sensibilité aux quatre saveurs, je vous propose un test que vous pourrez réaliser avec un petit groupe de personnes (de 3 à 5 participants). Le but de l'exercice est simple : il s'agit de démontrer le côté aléatoire des appréciations sensorielles et, surtout, leur fluctuation dans un laps de temps très court.

**Préparation :** 30 minutes

**Durée :** maximum 2 minutes par saveur et par testeur

**Matériel :**

- une bouteille d'un litre et demi remplie d'eau de source
- une balance de ménage au gramme
- du sel et/ou du vinaigre blanc et/ou du sucre
- dix verres numérotés de 1 à 10 (vous pouvez remplacer les verres par des petites bouteilles qui, une fois le test réalisé, pourront être rebouchées et réutilisées pour un test ultérieur).

Tous les verres (ou toutes les bouteilles) seront à la même température : environ 15° C. De fait, si l'eau est trop froide, la détection des saveurs sera ralentie ; si elle est trop chaude, elle rendra rapidement le test désagréable.

## La préparation du test

L'une des personnes présentes doit se porter volontaire pour préparer le test. C'est elle qui choisira l'une des trois saveurs : salé, acide ou sucré. L'idéal est que les autres participants ne soient pas informés en amont de la saveur à reconnaître.

Les tests les plus simples à préparer sont ceux avec le sel et le vinaigre blanc. En ce

qui concerne le sucre, il est nécessaire de le faire fondre, et c'est un petit peu plus long.

Pour chacun des trois tests, les dix verres sont alignés sur une table, dans l'ordre de leur numérotation. Les tableaux ci-après vous indiquent les dosages à réaliser pour chaque concentration de saveur.



Test  
1

## Le sel

Prenez la bouteille remplie d'eau. Dans le verre n° 1, versez 150 g d'eau nature. Puis, dans la bouteille, versez 2 g de sel dans le solde d'eau et secouez bien.

Dans le verre n° 2, versez 150 g d'eau avec les 2 g de sel. Puis, dans la bouteille, versez 4 g de sel dans le solde d'eau et secouez bien.

Procédez ainsi de suite en suivant les chiffres donnés dans la colonne « quantité de sel » du tableau ci-dessous. En augmentant le poids de sel de 2 g à chaque manipulation, mais en le mélangeant à une quantité d'eau de moins en moins importante, le pourcentage de sel par verre augmente rapidement.

### LE DOSAGE EN SEL

Numéro du verre	Poids de la bouteille (g)	Quantité de sel (g)	Cumul sel (g)	Poids des verres (g)	Solde bouteille (g)	% de sel par verre
1	1 500	–	–	150	1 350	0
2	1 350	2	2	150	1 202	0,100
3	1 202	4	6	150	1 056	0,499
4	1 056	6	12	150	912	1,100
5	912	8	20	150	770	2,200
6	770	10	30	150	630	3,896
7	630	12	42	150	492	6,667
8	492	14	56	150	356	11,382
9	356	16	72	150	222	20,225
10	222	18	90	150	90	40,541



Test  
2

## Le vinaigre

Procédez avec le vinaigre de la même manière qu'avec le sel, en vous référant aux quantités indiquées dans le tableau ci-dessous.

Attention, les saveurs n'ayant pas les mêmes échelles de puissance, la concentration en vinaigre est légèrement plus forte que celle en sel.

### LE DOSAGE EN VINAIGRE

Numéro du verre	Poids de la bouteille (g)	Quantité de vinaigre (g)	Cumul vinaigre (g)	Poids des verres (g)	Solde bouteille (g)	% de vinaigre par verre
1	1 500	–	–	150	1350	0
2	1 350	2	2	150	1202	0,100
3	1 202	4	6	150	1056	0,499
4	1 056	6	12	150	912	1,136
5	912	8	20	150	770	2,193
6	770	10	30	150	630	3,896
7	630	12	42	150	492	6,667
8	492	15	57	150	356	11,585
9	356	18	75	150	222	21,067
10	222	22	97	150	90	43,694



Test  
3

## Le sucre

Préparez dans une casserole un sirop avec 200 g de sucre en poudre et 50 g d'eau. Faites chauffer doucement l'ensemble jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Dans une bouteille d'un litre et demi d'eau chaude, commencez les dosages en vous référant au tableau ci-dessous. Laisser ensuite refroidir la bouteille.

Avec le sucre, le test est presque agréable : la saveur n'est pas agressive, c'est pourquoi les concentrations ont été augmentées.

### LE DOSAGE EN SUCRE

Numéro du verre	Poids de la bouteille (g)	Quantité de sucre (g)	Cumul sucre (g)	Poids des verres (g)	Solde bouteille (g)	% de sucre par verre
1	1 500			150	1350	0
2	1 350	3	3	150	1202	0,222
3	1 202	6	9	150	1056	0,700
4	1 056	9	18	150	912	1,705
5	912	12	30	150	770	3,289
6	770	15	45	150	630	5,844
7	630	18	63	150	492	10,000
8	492	21	84	150	356	17,073
9	356	24	108	150	222	30,337
10	222	27	135	150	90	60,811

## Le déroulement du test

Ce test nécessite du calme, de la concentration et une grande honnêteté. Ce n'est pas une course, et les résultats sont personnels.

Le testeur se tient face à dix verres remplis de l'une des saveurs. Il peut boire directement au verre, utiliser une petite cuillère ou, s'il y a plusieurs participants, se servir d'une paille. Il aspire un peu d'eau

dans le premier verre, avale ou recrache et, très rapidement, passe au verre suivant : tout d'abord dans l'ordre croissant, puis tout de suite après, dans l'ordre décroissant.

Dans le tableau ci-dessous, le testeur note au fur et à mesure ses perceptions, en utilisant les mentions précisées dans les deux paragraphes suivants.

LE TABLEAU

Numéro du verre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aller										
Retour										

### Dans l'ordre croissant

**PA • perception aller.** La première mention que le testeur reportera dans le tableau (sous le numéro du verre correspondant) correspond à sa propre aptitude à reconnaître qu'à partir d'un certain verre, l'eau n'est plus de l'eau. À ce stade-là, il ne sait pas forcément identifier de quelle saveur il s'agit.

**IA • identification aller.** Un ou deux verres plus tard, le testeur reconnaît la saveur : il est capable de l'identifier et de la nommer avec certitude.

**S • saturation.** Plus loin, le seuil d'écoeurement stoppera sa progression : le testeur

ne peut pas aller plus loin car l'exercice est trop écœurant, trop fort.

#### L'œil du chef

*J'ai fait une constatation curieuse qui s'est répétée au cours de différents tests que j'ai réalisés. J'ai ainsi remarqué que les hommes poursuivaient généralement jusqu'au 9<sup>e</sup> ou 10<sup>e</sup> verre, alors que les femmes saturaient au 7<sup>e</sup> ou 8<sup>e</sup> verre. Les hommes avaient donc globalement une amplitude de détection de saveur plus large que celle des femmes. On pourrait en conclure que le segment de perception étant plus court chez la femme, sa sensibilité serait plus fine...*

### Dans l'ordre décroissant

**IR • (dés)identification retour.** La saveur n'est plus reconnue, mais il y a encore quelque chose. Il est à noter que cette étape est difficile à déterminer et est donc souvent sautée.

**PR • (dé)perception retour.** Seule l'eau sans saveur est reconnue.

Ces deux seuils correspondent soit à l'absence de perception de la saveur avant le verre d'identification – à cause de la saturation, les papilles gustatives, soulagées par la décroissance du dosage ne reconnaîtront que de l'eau dans les premiers verres alors qu'elles auront encore la présence mesurée d'une saveur (ce type de résultat est obtenu quand la descente est très rapide) –, soit à une saveur en bouche encore présente au verre numéro 1 – c'est ici l'illusion de la

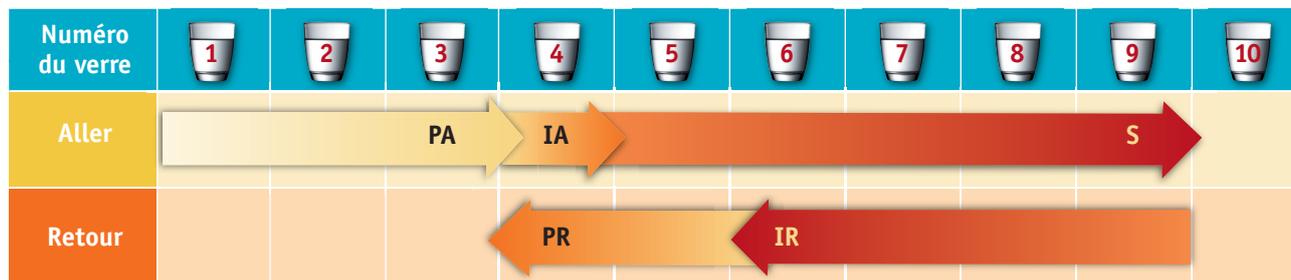
persistance (ce type de résultat est obtenu quand le testeur a pris son temps à la descente, quand la réflexion l'a emporté sur la vitesse).

#### L'œil du chef

*J'ai réalisé ces tests dans l'entreprise dans laquelle je travaillais. Pour cela, j'ai constitué deux groupes : l'un a fait le test après la pause du matin, vers 10 heures ; l'autre a fait le test juste avant la fin du travail. Les résultats étaient différents dans l'appréciation de la persistance (ou de la désidentification) : le groupe du matin, relativement pressé de reprendre le travail, n'a majoritairement plus perçu la saveur aux alentours du 4<sup>e</sup> ou du 5<sup>e</sup> verre ; en revanche, dans le groupe qui finissait sa journée, certains, moins pressés, ont trouvé une saveur dans le verre numéro 1, par mémorisation ou par illusion de la persistance.*

## Un exemple

Dans le tableau ci-dessous, un testeur a noté ses différentes perceptions au cours d'un test réalisé avec la saveur du sel.



## Conclusion

Après avoir réalisé ces tests, chaque participant pourra se situer sur les échelles de sensibilité aux saveurs. Certains pourront être confortés dans leur aptitude à aimer telle ou telle saveur, d'autres seront surpris de leurs résultats. En tout état de cause, les résultats sont propres à un contexte, à un instant précis de la vie. Les choses peuvent évoluer.

Ce type de test devrait en outre être confirmé par des mesures à une plus grande échelle. Leur réalisation est du domaine de la recherche scientifique et nécessite des moyens humains importants.