

COMMENT FONCTIONNE LE CERVEAU DES SOMMELIERS ?

Une équipe du Centre d'investigation clinique en innovations technologiques du CHU de Besançon a essayé de comprendre comment fonctionnait le cerveau des sommeliers. Par exemple, comment arrivent-ils à reconnaître un arôme de pamplemousse, là où vous hésitez à caractériser une saveur qui pourtant vous est familière ? Les scientifiques ont analysé la façon dont la flaveur du vin - communément appelée le goût - était traitée par le cerveau des plus grands œnologues européens d'une part, et par des néophytes d'autres part. Le but était d'étudier l'olfaction dite rétro-nasale, c'est-à-dire celle qui survient après absorption et qui permet de caractériser la flaveur. Elle se distingue de l'olfaction ortonasale, qui ne passe que par le nez, et qui caractérise l'odeur. Les chercheurs ont utilisé un gustomètre, un matériel compatible

avec les appareils d'imagerie par rayonnement magnétique (IRM) permettant d'observer en temps réel le cerveau des participants au moment de la dégustation. Selon le Dr Lionel Pazart, coordinateur de l'étude : « Les personnes installées dans l'IRM étaient équipées d'un tube en bouche lui-même constitué de plusieurs tubes plus petits par lesquels étaient envoyées des doses de vin de 2 ml ou d'une eau neutralisée pour rincer la bouche sans influencer en rien les capacités gustatives des goûteurs. » Un protocole très strict a été suivi pour valider les résultats obtenus. Les deux vins testés (un rouge et un blanc), sur lesquels aucune information n'a été divulguée, ont été sélectionnés en fonction de leurs qualités gustatives intrinsèques par Christophe Menozzi, Maître sommelier français. La première série de tests a concerné 20 personnes : 10 sommeliers parmi les plus réputés d'Eu-

rope et 10 autres personnes sans expérience et dix couples (expert/néophyte) les plus homogènes possibles ont ainsi été formés. Selon Lionel Pazart : « L'expertise des sommeliers est apparue de façon très nette, caractérisée par une grande économie des stimulations cérébrales. » Les zones activées étaient bien plus localisées. En comparaison, les néophytes manifestaient une forte propension à s'éparpiller, activant des zones beaucoup plus diffuses. D'après le chercheur : « les sommeliers sollicitaient leur mémoire de travail tandis que les autres utilisaient une mémoire épisodique. Ce qui est particulièrement intéressant, c'est que l'apprentissage permet cette économie cérébrale. Des connaissances neurologiques dont on pourrait se servir pour lutter contre le déclin de certaines fonctions qui apparaissent avec l'âge ou après un AVC par exemple. » ■

