



Terminologie « Umami » par Hervé This

A propos du mot « umami », je ne peux m'empêcher de citer ce proverbe « A beau mentir qui vient de loin ». Car le mot vient du japonais, et il n'est pas anodin de savoir qu'il a été d'abord utilisé pour désigner le goût de bouillons nommés dashis. Un chercheur japonais a prétendu que ce goût était dû aux ions glutamates, et certains, poussés et soutenus par des sociétés qui vendent du monoglutamate de

sodium aux cuisiniers asiatiques, ont voulu en faire « la cinquième saveur ».

Toutefois, dans cette affaire, il y a mille confusions : d'abord entre la saveur et le goût ; ensuite, à propos de cinquième ; encore à propos de la saveur des dashis ! Commençons par la saveur : c'est une des composantes du goût qui est perçue par certaines cellules des papilles. Il y a un nombre sans doute infini de saveurs : réglisse, éthanol, salés, sucrés, les amers (dont on sait scientifiquement qu'ils se comptent en très grand nombre). Dire « la cinquième saveur » est donc erroné, ou fautif selon les cas.

« La » saveur des dashis ? Les dashis sont des bouillons faits à partir d'algues infusées... qui libèrent dans l'eau de l'acide glutamique et de l'alanine, notamment : ces deux acides aminés ont des saveurs particulières, originales, différentes... de sorte que la saveur des dashis n'est pas une saveur élémentaire, et si l'on nomme umami cette saveur, c'est donc une saveur composée.

Bref, oublions ce mot « umami », pour parler plus justement des saveurs des acides aminés, qui sont des saveurs parmi mille autres.

Par Hervé This