

AVIS
CE PETIT JOURNAL
INDÉPENDANT NE CONTIENT PAS DE PUBLICITÉ

Les Lettres GASTRONOMIQUES



Journal d'informations, de critiques et d'opinions

Vol. 16 N°4 - 1^{er} mars 2007

★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT - Photographes: Charles-Henri DEBEUR/O.S.A. Images - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada - Distribution-vente: sur abonnement, 32,65\$ par année, Europe 30 Euros. ADMINISTRATION - RÉDACTION: 855, rue Verdure, BROSSARD QC J4W 1R6 - Tél.: 450-465-1700 - Télécopieur: 450-466-7730 - Les Lettres Gastronomiques sont publiées vingt-deux fois par année, le 1^{er} et le 15 de chaque mois - ©1985-2007, Les Lettres Gastronomiques-Thierry DEBEUR - Dépôts légaux: Bibliothèque Nationale du Canada et Bibliothèque Nationale du Québec - ISSN 0829-5573. Les opinions émises par les différents rédacteurs ne reflètent pas forcément celles de l'éditeur. Les informations publiées dans cette édition ne sont données qu'à titre indicatif et n'engagent ni les auteurs, ni l'éditeur. En outre, elles sont de nature privilégiée et confidentielle. Il est strictement interdit de divulguer, de distribuer ou de copier cette édition en partie ou en totalité.

Éveil sensoriel

Au Sofitel Montréal



Andy Brasseur (Photo Debeur)

Nous portions chacun des petits godets d'eau à nos lèvres et percevions différentes saveurs: amer, sucré, salé, acide. Les quatre saveurs de base. Andy Brasseur animait la formation du personnel de la restauration de l'Hôtel Sofitel de Montréal. Tout au long de différentes expériences de dégustation, elle amena le groupe à se découvrir et à prendre conscience des seuils d'éveil sensoriels de chacun des participants. Puis, ce fut le tour des odeurs, des bruits et du toucher. Tous les sens étaient mis à contribution pour analyser les différents échantillons de nourriture proposés. Par exemple, le bruit de la croûte du pain sous la pression des doigts, ou encore, celui du liquide que l'on verse dans un verre, les différentes sensations au toucher d'un morceau de fromage à pâte demi-ferme, d'une guimauve, ou mieux, les subtiles



Prise de conscience des niveaux de sensibilité aux quatre saveurs de base par des tests de dégustation à l'aveuglette (Photo Debeur)

odeurs de la mie de pain ou de sa croûte, odeurs totalement différentes ou encore celle de yogourts aromatisés aux fruits. Une prise de conscience de tout ce qui fait la différence entre une banale ingestion d'aliments et une vraie dégustation. Se concentrer sur nos sens pour mieux apprécier ce que l'on mange mais aussi mieux comprendre nos réactions en rapport à l'alimentation.

La formation du personnel se fit en cinq séances de deux heures chacune, à la fin desquelles nous avons recueilli de nombreux témoignages. Plusieurs ont compris qu'ils devaient prendre leur temps pour analyser les choses afin de prendre conscience, ce qui leur permet de mieux évaluer les quatre saveurs de base et d'en ajuster les niveaux selon leur tempérament. Tandis que d'autres ont pris conscience des différentes étapes (regarder, écouter, goûter, sentir) et font maintenant plus attention à la dégustation. Certains ont aussi réalisé qu'ils mangeaient trop vite et ne prenaient pas le

temps d'apprécier ce qu'ils mangent. Enfin, quelques-uns ont découvert que ce cours d'éveil sensoriel leur a apporté une autre façon de percevoir la nourriture. Ce qu'ils ont appris leur permettra de mieux communiquer avec les cuisiniers ainsi qu'avec les clients et de mieux comprendre les attitudes de ceux-ci face à certains mets. L'usage du vocabulaire qui a été développé tout au long de ce cours a aussi permis de préciser les sensations. Mettre un ou plusieurs mots sur les sensations permet une meilleure

communication. Jacques Puisais, le créateur de la méthode qui a été utilisée par Andy Brasseur, le dit lui-même: «Si l'on n'utilise pas les mots pour communiquer ce que l'on ressent, on perdra notre langue.»

Le personnel du restaurant **Renoir** (★★★★ Debeur) de l'Hôtel Sofitel de Montréal est le premier, en Amérique du Nord, et le seul, actuellement, à avoir obtenu la certification en formation du goût selon la méthode de Jacques Puisais. Un avantage non seulement pour les employés du restaurant mais aussi pour le consommateur, car le personnel pourra mieux répondre aux questions de ces derniers. Toute entreprise qui travaille dans dans le secteur de l'alimentation devrait suivre l'exemple des employés et de la direction de **Sofitel**.

En fait, les consommateurs devraient suivre également cette formation afin de mieux apprécier une part importante de leur existence: ce qu'ils mangent. Info.: *Goût et Différence*, Andy Brasseur. Tél.: 514-521-4283 et goutetdifférence@videotron.ca ✪



Le cours continue en cuisine avec la préparation de mets spécifiques (Photo Debeur)