

Les secrets du camembert révélés par la science

POURQUOI le camembert coule-t-il, et quels sont les mécanismes chimiques complexes qui déterminent son goût ? Une équipe de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) de Dijon (Côte-d'Or) est partie à la recherche des secrets gustatifs d'un des trésors du patrimoine gastronomique français, le célèbre « calendos », et a vu ses recherches publiées dans le dernier numéro de la très sérieuse revue britannique « New Scientist ».

L'Inra n'a pas fait les choses à moitié. A grande cause, grands moyens. Une vingtaine d'étudiants ont été recrutés, payés au Smic horaire, pour assumer la délicate tâche de goûteurs de camemberts. Leur mission ne fut pas toujours de tout repos, car, pour couvrir toute la gamme des goûts, ils ont dû, après avoir goûté de délicieux camemberts coulants, ingurgiter d'infâmes « clacos » d'un mois et demi ! « Certains d'entre eux ont été soulagés que l'expérience se termine », raconte Sophie Nicklaus, responsable de l'étude, jointe par « Le Parisien ».

« Mais les fromages les plus vieux n'avaient pas de vers », tient à préciser la chercheuse. Témoins du professionnalisme de l'équipe, les cent camemberts destinés à l'étude n'ont pas été achetés au petit bonheur sur les marchés bourguignons, mais commandés tout spécialement pour l'expertise auprès de l'Ecole laitière de Saint-Lô (Calvados), au coeur de la Normandie, région reine en la matière.

Des enzymes responsables du goût Il n'est pas précisé dans le compte rendu si les valeureux goûteurs ont eu droit à quelques verres de côtes-de-nuit. C'était plutôt travail-travail : après chaque bouchée de fromage, ils devaient mesurer le salé, l'acidité, l'amertume, mais aussi le piquant et l'éventuel effet râpeux sur la langue. Et tout ça pour la science, car apparemment aucun industriel n'est à l'origine de cette exploration de l'incontournable au lait cru du plateau de fromages.

A l'arrivée, les chercheurs ont en fait redécouvert scientifiquement ce que le bon sens populaire savait depuis longtemps. Plus un camembert coule, plus il a du goût ! Les bienfaitrices sont des enzymes contenues dans la croûte du camembert qui, à un certain moment de maturation, libèrent des substances amères en cassant les particules de gras. En clair, et sans avoir fait de longues études scientifiques, cela se résume au précepte populaire : « C'est meilleur coulant que plâtreux. » Par Marc Payet

Source & infos complémentaires :
Le parisien

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mardi 24 juillet 2001

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/151-les-secrets-camembert-reveles-par-science.html>