

Les vocabulaire de l'analyse sensorielle

Couleurs

Les différentes nuances

- **rouge** : carmin, écarlate, rubis, sang, cerise
- **violet** : pourpre, violine, aubergine, mauve
- **orange** : orangé, tuile
- **marron** : noisette, brun, ocre, fauve, bronze
- **jaune** : d'or, safran, paille, citron
- **blanc** : ivoire, crème, cendré
- **bleu** : turquoise, marine, ciel
- **vert** : bouteille, pomme, herbe, tilleul, jeunes pousses
- **noir**

Les jeux de couleurs

- **Camaïeu** : utilisation de différents ton d'une même couleur. Exemple : un assortiment de desserts au chocolat (du brun au roux).
- **Dominante** : tous les aliments sont de la même teinte à l'exception d'un petit élément dont la couleur tranche. Exemple : pavé de saumon au coulis de poivron rouge rehaussé d'une pluche de cerfeuil (masse rouge orangée avec une touche verte).
- **Harmonie** : associer agréablement plusieurs couleurs entre elles. Exemple : langoustines (rose orangé) sur sauce safranée (jaune foncé) et pointes d'asperges (vert clair). L'association de plus de trois couleurs distinctes rend l'harmonie difficile à réaliser. Le noir et le blanc, ne gênent pas l'harmonie. Attention aux éclairages, ils peuvent mettre les couleurs en valeur ou au contraire les desservir, par exemple la lumière bleue "noircit" le rouge. De préférence, il faut utiliser des couleurs complémentaires (le jaune et le bleu par exemple).

Odeurs et Arômes

- **fruits** : amande grillée, noisette, fruit frais, fruit rouge, fruit sec, abricot, mûres, cassis, framboise, etc..
- **légumes** : champignon, ail, oignon cuit
- **animales** : cuir, étable (évoquant la paille et les animaux), civette (odeur forte de pelage et de sécrétion animale), civette (odeur forte de pelage et de sécrétion animale), purin
- **chimiques** : ammoniacque, javel
- **florales** : violette, fleurs blanche, fleur d'accacia
- **marines** : iodé
- **alimentaires** : beurre, brioche, levure, crème
- **sucrés** : miel
- **herbacées** : herbe coupée, moisissure, terre mouillée, terre, bois humide, foin

Saveurs

- **Piquant** : petites piqûres en bouche.
- **Alcoolisé** : sensation caractéristique de l'alcool.
- **Brûlant** : sensation de brûlures, avec effet persistant.
- **Astringent** : impression de resserrement des tissus, d'âpreté extrême.
- **Aigre** : acidité développée par la fermentation.
- **Métallique** : ensemble ayant un goût ferreux
- **Mentholé** : impression de fraîcheur, sans modification réelle de température...

Textures

Collant : produits pâteux adhérent à la langue et au palais.
Crayeux : tendre et sec, sans onctuosité.
Dur : offrant une résistance.
Farineux : sensation caractérisée par la présence de fines particules.
Fondant : point de fusion situé en deçà de 35°C.
Friable : se désagrège par manque de cohésion.
Gluant : proche du collant, mais impression plus liquide.
Granuleux : similaire au farineux mais les grains sont plus gros.

Humide : pourcentage élevé d'eau dans le produit, sensation humide.
Lisse : opposé de farineux, homogène.
Moelleux : doux et mou.
Onctueux : texture fine, douce et souple.
Pâteux : consistance plus ou moins molle, manque d'homogénéité.
Plâtreux : se dit d'un fromage non affiné à coeur.
Souple : offrant peu de résistance...