



Cinq sens à savourer

par France Massy

Anne-Claude Luisier, chercheuse en évaluation sensorielle et manager de la société SensoCreativ, sonde le vin en jouant sur nos sens. Rencontre autour d'une dégustation pas comme les autres.

La quarantaine flamboyante, Anne-Claude Luisier est une femme qui révolutionne le monde des amateurs de vins. Jusqu'ici, la dégustation passait par des aspects technologiques et un langage de spécialistes. Devant l'emphase de certains dégustateurs, l'amateur, même éclairé, n'osait ouvrir la bouche, si ce n'est pour avaler une gorgée du divin breuvage.

Pour un authentique partage

«Le vin est un univers complexe. Il provoque des émotions sensorielles différentes d'un individu à l'autre. Je veux donner au public la possibilité d'exprimer son ressenti de façon libre et

Anne-Claude Luisier, a very striking woman in her forties, is someone who has revolutionised the world of wine enthusiasts. Up until now, wine tasting was more concerned by the technological aspects and used the vocabulary of specialists. Confronted with the pomposity of some of the tasters, the amateur hardly dared open his mouth, except perhaps to swallow a mouthful of the divine nectar.

Towards an authentic exchange

"The wine world is complex. It generates sensorial emotions that vary from one person to another. I'd like to give the general public the opportunity of

A découvrir cet hiver lors de soirées spéciales au Restaurant Le Plaza, chez Sébastien Bonvin, à Crans.

subjective», explique Anne-Claude Luisier. Si nous parvenons à nommer les couleurs de façon précise, le vocabulaire réservé au goût et à l'odorat est très restreint. «*Dès lors, comment partager notre univers sensoriel lors d'une dégustation?*», ajoute la chercheuse. Elle a trouvé la réponse en jouant avec la musique, les couleurs, les étoffes... Étonnant pouvoir de l'univers musical sur la perception d'un vin! En présentant le même cru accompagné de cinq musiques différentes, la chercheuse prouve aux plus sceptiques (et j'avoue en avoir fait partie) l'importance des stimuli auditifs sur l'appréciation globale du nectar. Idem pour la couleur, en utilisant des verres noirs opaques, nos sensations sont modifiées; les étoffes sont là pour évoquer l'astringence, l'impression en bouche... Enfin, à travers un portrait chinois, Anne-Claude Luisier permet au dégustateur «naïf» de créer un univers qui personifie chaque vin.

SensoCreativ

SensoCreativ est une société spécialisée dans l'évaluation et le marketing sensoriels, installée sur le site TechnoArk5 à Sierre.

Ses activités tournent autour de trois axes:

- **L'approche sensorielle de l'alimentation.** Dans nos sociétés où les offres alimentaires se multiplient chaque jour, SensoCreativ étudie et travaille sur le plaisir et la sensorialité du mangeur. Le réel plaisir sensoriel repose sur la découverte d'univers gustatifs variés dans la présence à ses sensations.
- **Le développement de produits.** La compréhension du consommateur et de son plaisir pilote le développement de produits, autant dans le secteur alimentaire que dans celui des produits de beauté, de bien-être et de luxe. Une attention toute particulière est portée à la perception du produit par les cinq sens.
- **La mise en valeur des produits alimentaires.** «Le sens par les Sens» ou comment utiliser la mémoire sensorielle du consommateur. Le goût et l'odorat sont très importants et vecteurs d'émotions, révélateurs de souvenirs, présences au moment présent. A travers la consommation d'un produit riche en stimulations sensorielles, le consommateur vit une histoire unique, tout à la fois universelle et intime.

expressing their feelings freely and subjectively», Anne-Claude Luisier explains. Although we can name colours with great precision, the vocabulary concerning taste and smell is very limited. *"This being the case, how can we communicate our sensorial world during tasting sessions?"* the researcher adds. She has found the answer using music, colours and materials... The power of music is astonishing when it comes to the perception of wine! When accompanying the presentation of the same wines with six different kinds of music, the researcher has proved, even to those who were the most sceptical (and I must admit to being one of them), the importance of auditory stimuli on the global appreciation of the nectar. Idem for the colour, when opaque black glasses are used our sensations are modified; the materials are there to evoke astringency, the impression in the mouth... Finally, through the use of a Chinese portrait, Anne-Claude Luisier leads the "naïve" taster to create a universe that personifies each wine.