

Congruence entre odeur et saveur : quand leur combinaison crée-t-elle un sens nouveau ?

Sciences sensorielles et éthique du jugement — Série Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8351	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Ahmad Issam Maadarani distingue congruence odeur-saveur, intensité sensorielle et agrément. Il propose de tester l'effet propre des combinaisons avec des questions précises, sans attribuer une impression aromatique au sucre ni transformer la familiarité en loi de qualité.

Carte des preuves

Résultats publiés: [ODOR96], [ATTR93]

Proposition de l'auteur: Séparer congruence, intensité et agrément.

1. Congruence et renforcement

Un arôme peut sembler adapté à un dessert sans augmenter sa douceur perçue ; une douceur accrue ne garantit pas plus d'agrément. L'auteur réserve donc trois rubriques à congruence, intensité et agrément. La première concerne la relation entre signaux, la deuxième l'ampleur d'une sensation nommée. Évaluer fonction et lisibilité d'une association inhabituelle avant de pénaliser sa seule nouveauté.

2. Preuves expérimentales

Une étude n'a pas réduit le renforcement du sucré par l'odeur aux jugements de congruence. [\[ODOR96\]](#) Une autre a montré que les consignes d'évaluation pouvaient modifier les jugements d'interaction saveur-odeur. [\[ATTR93\]](#) Cela justifie des questions précises, sans garantir un renforcement ni définir des préférences universelles. L'interprétation reste limitée aux dispositifs publiés.

3. Transfert de descripteurs

Une crème à la vanille fictive pourrait être jugée plus sucrée malgré une base inchangée. Le sucré perçu a-t-il changé, ou le mot décrit-il l'impression globale ? Noter séparément odeur, douceur et agrément après définition des termes. Ne pas corriger la réponse pour l'adapter à une théorie. Si l'ambiguïté persiste, étudier les consignes comme facteur distinct plutôt que lire chaque réponse comme mesure de composition.

4. Comparaison factorielle

Choisir deux niveaux usuels et sûrs de douceur et deux conditions aromatiques dans un produit, soit quatre versions. Fixer masse, température et présentation, équilibrer l'ordre, recueillir séparément intensité, congruence et agrément. Examiner l'effet aromatique à chaque niveau sucré. Si l'ajout aromatique modifie d'autres propriétés, les documenter : le nom d'un plan expérimental n'isole pas une variable non contrôlée.

5. Raisonnement culinaire proposé

Une combinaison réussie sert une fonction déclarée et descriptible, comme l'identité d'un ingrédient ou une transition confortable. Ce sont des critères de l'auteur, pas des résultats

des études citées. Si une douceur accrue masque un composant principal, conserver les deux effets et justifier leur poids. Si une combinaison plaît sans être jugée congruente, préserver ce résultat et réexaminer éventuellement la définition utilisée.

6. Portée et registre

Conserver formulations, définitions, consignes, ordre et évaluations individuelles de douceur, odeur, congruence et agrément. Répéter des préparations indépendantes. Le résultat d'une crème ne se transfère pas automatiquement à une boisson, et un panel ne représente pas tous les publics. L'article relie interaction et voies aromatiques en demandant si la congruence explique réellement le résultat ou le redécrit après coup.

Fiche d'application

Champ	À conserver
Composition	Niveaux sucrés et conditions aromatiques
Consignes	Définitions et ordre
Résultat	Intensité, congruence et agrément

Analyse et propositions de l'auteur ; exemples fictifs et procédures non testées ici. Aucune donnée expérimentale nouvelle. Les affirmations attribuées aux recherches restent limitées à leur portée.

Articles associés

- [26 — Article 26](#)
- [47 — Article 47](#)
- [50 — Article 50](#)
- [54 — Article 54](#)

Références et portée

1. **[ODOR96]**Schifferstein, H. N. J., & Verlegh, P. W. J. (1996). The role of congruency and pleasantness in odor-induced taste enhancement. *Acta Psychologica*, 94, 87-105. DOI: 10.1016/0001-6918(95)00040-2. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/8885712/>

Interaction sensorielle dans des conditions précises.

2. **[ATTR93]** Frank, R. A., van der Klaauw, N. J., & Schifferstein, H. N. (1993). Both perceptual and conceptual factors influence taste-odor and taste-taste interactions. Perception & Psychophysics, 54(3), 343–354. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/8414893/>

Évaluation d'attributs ; ne prouve pas une recette supérieure.

Métadonnées et résumés disponibles ont été utilisés ; les textes originaux n'ont pas fait l'objet d'une revue intégrale pour cette édition.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Congruence entre odeur et saveur : quand leur combinaison crée-t-elle un sens nouveau ? ». Sciences sensorielles et éthique du jugement, article 60, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs