

L'umami, la saveur star de la Semaine du goût

Gros plan sur une sensation gustative venue du Japon qui bouscule nos assiettes.

J COLETTE MONSAT
ET HADRIEN GONZALES

Jeudi prochain à 9 h 30, les élèves de CMI de l'école des Francs-Bourgeois, à Paris, recevront une hôte de prestige, une star de la culture nipponne. M^{me} Kazuo Goto, 66 ans, est descendante d'un des fondateurs de la cérémonie du thé. Invitée dans le cadre de la Semaine du goût, qui rend hommage, du 13 au 19 octobre, à la cuisine japonaise, la Tokyoïte se propose un défi de taille : initier les enfants à l'umami, la cinquième saveur. « Je vais leur proposer de goûter des algues salées, une prune japonaise au goût très acide, de petites confiseries japonaises sucrées appelée "konpeito" et du chocolat amer français, expliquait-elle jeudi par téléphone. Et je conclurai par un bouillon dashi préparé le matin même : c'est dans cette recette japonaise que s'exprime la quintessence de l'umami. » À une lettre près, le mot pourrait être l'anagramme de « miam » et ce n'est sans doute pas un hasard. En français, il signifie « goût savoureux ».

À la fois neutre et très présent, il demeure un mystère pour le commun des Occidentaux. « Le grand problème de l'umami, c'est que l'on considère que c'est un goût japonais, alors qu'il est international », regrette Laurent Séminel, auteur en 2011 d'*Umami. Le cinquième goût savoureux* (Marabout). Le parmesan, la tomate mûre, le roquefort, le jambon pata negra sont tout autant de produits qui en sont pourvus sans qu'on le sache. Les scientifiques observent que même le lait maternel, aliment originel sur tous les continents, est un concentré de cette saveur. Comme le Monsieur Jourdain de Molière qui faisait de la prose sans le savoir, nous mangeons umami sans le nommer. « L'umami, c'est tout ce qui est gourmand et sapide, avec cette sensation de plaisir en bouche qui donne envie d'y revenir », explique Alexandre Bourdas,

chef étoilé du SaQuaNa à Honfleur et auteur le mois dernier, avec neuf autres cuisiniers étrangers, d'un ouvrage en anglais sur le sujet (*Umami. The Fifth Taste*, Éditions JPT). Son séjour de trois ans au Japon lui a donné les clés de cette saveur indissociable de la culture culinaire du pays.

Une invention française ?

« La cuisine japonaise opère par épuration, glisse Laurent Séminel. La française, elle, s'organise dans la superposition, l'association et les accords. Ce qui rend moins évidente la sensation d'umami. C'est un goût dont, culturellement, on ne se soucie pas. Quand nous dégustons un plat, nous cherchons le sel, le sucre, l'acide ou l'amer, et c'est tout. Pourtant, si nous n'avions pas la manie de vouloir le corser, il serait très net par exemple dans le bouillon de pot-au-feu. »

En cuisine, tout n'est en fait qu'une question de culture. Et de mots. « Dans sa Physiologie du goût, parue en 1825, le Français Brillat-Savarin avait déjà désigné sous le terme d'"osmazome" ce que les Japonais identifient plus clairement comme "umami" quatre-vingts ans plus tard », rappelle Tomoko Murakami, ambassadrice de la culture culinaire de la région de Tohoku, qui conseille les organisateurs de nombreux événements gastronomiques japonais en France. Mais le terme n'est pas resté dans les mémoires. Paradoxalement, c'est après un séjour en Europe que le chimiste Kikunae Ikeda remarqua, en 1908, que le bouillon dashi à base de kombu possédait un goût différent des quatre saveurs déjà répertoriées. La molécule de glutamate est responsable de cette sapidité qu'il nomme dès lors « umami ». L'année suivante, il s'associe avec un certain Saburosuke Suzuki, dépose un brevet, et lance la société Ajinomoto (« origine du goût » en japonais).

En 1913, l'un de ses disciples, Shintaro Kodama, découvre que deux ingrédients également utilisés dans la

confection du dashi, la bonite séchée et les champignons shiitake, contiennent des ribonucléotides, une autre substance chimique qui confère aussi le goût umami. Il comprend alors qu'il existe une synergie entre celle-ci et le glutamate et que les aliments qui en sont riches, lorsqu'ils sont associés, décuplent la sensation.

Une chose est certaine. En synthétisant ces molécules, Kikunae Ikeda a eu le nez creux. Un siècle après sa création, Ajinomoto fait figure de mastodonte de l'agroalimentaire au Japon, avec 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel. Dans le documentaire *Le Secret des saveurs du Japon*, diffusé cet été sur Arte, le Pr Toru Fishiki, de l'université de Kyoto, remarque que même rassasiées, ses souris de laboratoire continuent de laper le dashi et ne

« Plus on en mange, plus on aime ça. On peut parler d'addiction dans ce cas-là »

PR TORU FISHIKI, DE L'UNIVERSITÉ DE KYOTO

cessent d'en redemander. « Plus on en mange, plus on aime ça. On peut parler d'addiction dans ce cas-là », commente le scientifique.

Alors que le Japon, qui a vu sa gastronomie classée au patrimoine immatériel de l'Unesco en décembre dernier, s'inquiète de voir ses traditions culinaires disparaître, les échanges gastronomiques entre la France et le pays du Soleil-



Levant fonctionnent à plein régime. Le fameux dashi, bouillon d'algue kombu, de bonite séchée et de champignon shiitake, est ainsi devenu un gimmick des tables gastronomiques en vue.

Un peu de mystère, beaucoup de snobisme

À l'Astrance (trois macarons Michelin), Pascal Barbot le verse sur un plat de rouget, jeunes poireaux et achards de légumes. La potion joue un rôle d'exhausteur de goût. « *En cuisine, l'effet de l'umami est d'ajouter de la saveur, de la richesse et une sensation presque tactile en bouche* », commente le professeur John Prescott en préface d'*Umami. The Fifth Taste*. Alexandre Bourdas, lui, réunit la brioche de seigle, les algues, les sardines grillées, la sauce soja, les épinards et le roquefort pour un plat « *au goût superbement intense* ».

Il n'en fallait pas plus pour que le food-business s'en empare. La recette ? Un peu de mystère et beaucoup de snobisme. Aux États-Unis, la chaîne de fast-food Umami Burger fait un malheur depuis 2009 et affiche plus d'une vingtaine de restaurants. « *Si vous mettez du fromage et de la viande entre deux tranches de pain, vous obtenez un plat très umami* », indique Laurent Séminel, pas du tout étonné.

Il y a quinze jours, la marque de champagne De Sousa, qui fait un tabac au Japon, emboîtait le pas et créait une grande cuvée bio baptisée «Umami». Cet assemblage de chardonnay et de pinot noir affiche « *une belle rondeur, de la largeur, de l'étoffe* », assure le vigneron

Érick De Sousa. Devant notre scepticisme, l'experte Kazuo Goto commente : « *Il n'est pas impossible que le vin pétillant soit umami. D'ailleurs, le saké, lorsqu'il est bien fermenté, peut présenter cette propriété.* » Quant au salon Saveurs à Paris (du 19 au 23 novembre, portes de Versailles et de Champéret), il devrait axer une partie de ses animations autour de cette « nouvelle » sensation.

Parmi les exposants, la marque Umami Paris, lancée cet été, s'est donnée pour objectif d'importer en France le meilleur des produits japonais. « *Le mot "umami" est en train d'entrer dans le langage commun* », assure la cofondatrice Laure Béguin. Au fait, qu'en dit-on à la prestigieuse école de cuisine Ferrandi, à Paris, antichambre aux étoiles ? Au son du mot « umami », la réaction est éloquente : « *Vous parlez de la cuisine de grand-mère ?* » Vérification faite, on apprendra que la notion est uniquement évoquée lorsque des chefs asiatiques sont invités à donner des cours. De là à le faire figurer dans les leçons de sciences naturelles au même titre que le sucré, le salé, l'acide et l'amer ? La réponse de Cyrille Schwartz, président de la Semaine du goût, est plutôt prudente : « *Il faudrait une autorisation du ministère de l'Éducation nationale. Ce n'est pas de notre ressort de le rendre officiel.* » Avant d'assurer : « *Dans cinq ans, l'umami aura gagné en reconnaissance en France. Je suis convaincu que sera l'accélérateur de la cuisine de demain.* » Les paris sont ouverts. ■



L'umami, c'est tout ce qui est gourmand et sapide, avec cette sensation de plaisir en bouche qui donne envie d'y revenir

ALEXANDRE BOURDAS, CHEF ÉTOILÉ DU SAQUANA, À HONFLEUR

C'est dans le dashi, un bouillon d'algue kombu, de champignon shiitake et de bonite séchée, que s'exprime la quintessence du « goût savoureux »

KAZUO GOTO, DESCENDANTE D'UN DES FONDATEURS DE LA CÉRÉMONIE DU THÉ