



Cyrille Tota

Le Toucher du vin

*La manière et la matière
pour déguster autrement*



Chapitre 1

Vous avez dit « toucher » ?

« Le toucher est partout, y compris là où on ne l'attend pas. »

Gabriel Lepousez

Devant la complexité des notions abordées, je propose au lecteur un encadré introductif qui contient les définitions des mots-clés du chapitre, ainsi que les points fondamentaux qui seront abordés.

- Le toucher est un sens complexe, encore méconnu, qui n'appartient pas à une seule partie du corps contrairement aux autres.
- Le toucher est l'ensemble des sensations produites par une déformation mécanique de la peau.
- La somesthésie est notre principal système sensoriel. Elle désigne un ensemble de différentes sensations (pression, chaleur, douleur...) qui proviennent de plusieurs régions du corps (peau, tendons, articulations, viscères...).
- Il faut distinguer les perceptions tactiles des perceptions kinesthésiques.

- Le toucher du vin dégusté est l'ensemble des réactions de contact, une fois le vin en bouche, qui vont produire des sensations tactiles d'ordre mécanique, thermique et chimique.
- La texture se définit comme :
 - Au sens restrictif *la texture de surface*, soit le degré d'aspérité du vin ;
 - Au sens large, l'ensemble des sensations tactiles perçues.

1.1. Le toucher : un sens à part

La racine de ce mot dérive du latin « *tangere* ». Malheureusement, c'est ce même mot latin, *tangere*, qui est à la racine de « *contagion* » et « *contamination* ». Il va falloir trouver de nouvelles façons de se contacter et de se toucher pour échapper au côté obscur de la racine qui hélas a repris tout son sens avec l'émergence de la pandémie liée à la Covid-19. Cela tombe bien, la définition du mot toucher va au-delà d'une dimension purement physique. On peut toucher la corde sensible avec le regard, les mots, le son de la voix, la musique. On peut être touché par un geste, une émotion ou une danse.

Quand on parle des sens, on imagine et on associe souvent ces derniers à une sensibilité propre. Par exemple, une couleur pour la vue, un son pour l'ouïe, une odeur pour l'odorat, une saveur pour le goût ; alors que le toucher peut se définir à travers des qualités différentes. Ce sens n'appartient pas à une seule partie du corps contrairement aux autres. On entend avec nos oreilles, on sent avec son nez, on voit avec nos yeux, on goûte avec notre bouche mais on touche avec tout notre corps, et de la même manière, on peut être touché ! Aristote disait que le toucher était « *adelon* » en grec, c'est-à-dire inapparent, obscur, secret, nocturne. On peut toucher au sens propre comme au sens figuré et le toucher peut provoquer en nous les mêmes sensations. Il suffit pour cela de penser aux

formules que la langue française utilise avec ce mot : « *toucher un mot* », « *être touché par quelque chose* », « *toucher du bois* », « *toucher du doigt* »...

1.2. Définition et anatomie du toucher

Arlette Streri¹, professeure émérite, à l'université Paris-Descartes, membre senior de l'Institut universitaire de France, donne une définition simple et facilement compréhensible du toucher. Selon elle, « *le toucher est l'ensemble des sensations produites par une déformation mécanique de la peau* ». On distingue deux formes de toucher :

- *Le toucher « somesthésique »* correspond à la stimulation de la peau et des muqueuses : il permet, par exemple, de ressentir une caresse ou encore une piqûre, si la stimulation douloureuse est brève. Il est possible de mesurer l'acuité tactile d'une zone, soit la capacité à détecter une différence entre deux points de pression. La sensibilité tactile est, par exemple, fine au niveau des doigts et plus grossière en ce qui concerne le dos.
- *Le toucher « actif »* mobilise les mains voire la bouche, et se manifeste pour examiner les objets. Dans ce cas, des mouvements volontaires sont nécessaires. Le toucher se couple alors avec la kinesthésie (sens du mouvement). Les déformations des muscles, tendons et articulations s'ajoutent à la perception cutanée. Ce duo (toucher actif et kinesthésie) constitue le système haptique. L'exploration d'un objet nécessite des mouvements séquentiels. Afin d'identifier les objets, les informations partielles recueillies en cours d'exploration sont stockées en mémoire de travail dans le but de réaliser une synthèse.

Le toucher a des ramifications avec les autres sens. Puisque les récepteurs de la peau couvrent la totalité de notre corps, le toucher

1. Voir bibliographie.

est étroitement lié à la proprioception (sens de soi). La proprioception est la perception permanente de la position des différentes parties du corps et de leurs interrelations. Le toucher est ainsi associé au sens de la douleur et de la température. Il est aussi relié à la vision car les deux modalités appréhendent l'espace, même si elles le font différemment.

1.3. Complexité de la somesthésie

« La somesthésie (dite aussi sensibilité du corps) constitue le principal système sensoriel de l'organisme. Elle désigne un ensemble de différentes sensations (pression, chaleur, douleur...) qui proviennent de plusieurs régions du corps (peau, tendons, articulations, viscères...). Ces sensations sont élaborées à partir des informations fournies par de nombreux récepteurs sensitifs du système somatosensoriel, situés dans les tissus de l'organisme (mécanorécepteurs du derme et des viscères, fuseaux neuromusculaires des muscles, fuseaux neurotendineux des tendons, plexus de la racine des poils...)¹. »

La somesthésie est donc liée à l'ensemble des sensibilités cutanées et internes. Comme vu précédemment, elle est composée par :

- *Le sens tactile* : il est relayé par les récepteurs sensoriels situés sous l'épiderme, et dont on relève la plus grande densité dans la main. Ces récepteurs relaient « le contact initial avec l'environnement », et permettent d'en appréhender la géométrie détaillée de la surface, la rugosité, la température (toujours de surface).
- *Le sens kinesthésique* : du grec « kinêsin » signifiant se mouvoir et « aïsthêsis » signifiant sensation, il se réfère à « la kinesthésie, la sensation interne du mouvement des parties du corps assurée par le sens musculaire (sensibilité profonde des muscles) et par les excitations

1. In Tecno-Science.net, *Somesthésie – Définition et Explications*. Wikipédia sous licence CC-BY-SA 3.0.

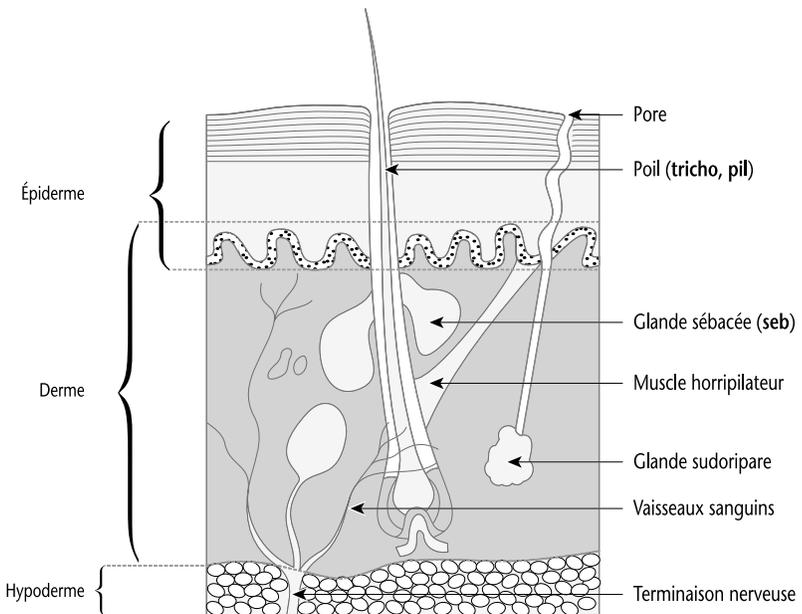
Vous avez dit « toucher » ?

de l'oreille interne » [Le Petit Robert]. Ce sens permet de connaître l'effort que font nos muscles par exemple lorsque nous soulevons (poids) ou lorsque nous poussons (résistance) un objet.

Dans sa thèse, Bertrand Tornil¹ explique de manière détaillée les différences entre la perception tactile et la perception kinesthésique.

1.3.1. La perception tactile

Comme le confirme Bertrand Tornil, les récepteurs physiologiques de la perception tactile se trouvent dans la peau. La bande passante du sens tactile (c'est-à-dire la fréquence à laquelle les stimuli tactiles sont perçus) est de 0 à 400 Hertz. Elle peut cependant monter à de très hautes fréquences situées entre 5 000 à 10 000 Hertz dans le cas de la reconnaissance de textures à très petits détails.



1. Voir bibliographie.

On peut distinguer trois natures de récepteurs tactiles :

- les mécanorécepteurs : liés à la discrimination tactile ;
- les thermorécepteurs : liés aux sensations de chaud et de froid ;
- les récepteurs nociceptifs : liés à la sensation de douleur.

On distingue quatre types de mécanorécepteurs, qui sont donc situés dans la peau, mais dans des concentrations différentes selon les endroits du corps :

- *Les corpuscules de Pacini* sont situés dans la couche inférieure du derme. Ils sont sensibles à la pression, aux vibrations et à la température. Ils disent au cerveau quelle partie du corps bouge et comment.
- *Les corpuscules de Meissner* sont de forme ovale. Ils se retrouvent principalement dans le bout des doigts ou la paume des mains. Ils réagissent aux stimulations légères et à la pression. Leur fonction principale est de déterminer le moment et l'endroit où la peau a été touchée.
- *Les disques de Merkel* sont des organes plats répartis sur tout le corps. Ils sont à l'origine de la sensation de toucher continu.
- *Les corpuscules de Ruffini* : ce sont les récepteurs qui renferment la plus grande part de mystère. Ils réagissent à la pression et à la température.

La peau présente des terminaisons nerveuses libres sensibles à la douleur, aux variations de température et aux stimulations mécaniques. Il existe des voies de conduction spécifiques de l'information douloureuse au cerveau qui sont distinctes de celles qui conduisent les informations tactiles. Elles permettent ainsi de meilleures conditions de survie.

Au final, il existe six items que le toucher est à même de discriminer à l'aide de récepteurs différenciés :

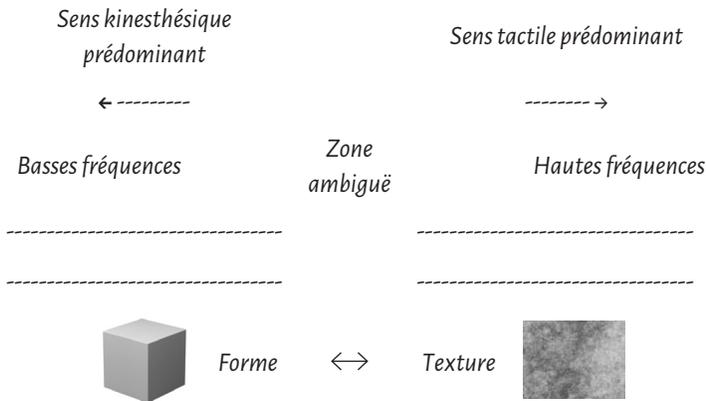
- *texture* : appréciée par frottement et déplacement ;
- *dureté* : pression ;
- *température* : contact fixe statique ;
- *poids* : soulèvement, soupèsement ;
- *forme* : enveloppement ;
- *forme globale* : suivi des contours.

1.3.2. La perception kinesthésique

Le sens kinesthésique intègre les informations sur les positions, les mouvements et les forces appliqués sur ou par le corps. Il est relayé par des récepteurs situés dans les tendons musculaires au niveau des articulations, ainsi que dans l'oreille interne. La bande passante de ces récepteurs est, selon Bertrand Tonil, plus basse que ceux de la perception tactile soit de 20 à 30 Hertz. Il s'appuie sur une utilisation de l'effet de mémoire des gestes. La perception kinesthésique est composée par :

- *Le sens proprioceptif* : relatif aux stimuli se produisant dans l'organisme. Il fournit l'information liée à la position du corps, et est basé sur les récepteurs situés dans les tendons entre les muscles et les os, dans l'oreille interne, et sur les impulsions du système nerveux par effet de mémoire. C'est précisément ce sens qui nous donne la capacité de connaître la configuration de notre corps dans l'espace sans avoir à le regarder.
- *Le sens extéroceptif* : relatif aux stimuli issus de phénomènes extérieurs au corps humain. Par exemple, appréhender le poids, la forme ou la raideur d'un objet que l'on est en train de manipuler.

La perception des signaux spatiaux dépend de la fréquence du signal. La distinction entre « forme » et « texture » est liée aux caractéristiques des sens kinesthésiques et tactiles. Le schéma suivant illustre la notion de perception haptique, en termes de fréquence des stimuli.



Le spectre de la perception haptique
(adapté de Bertrand Tornil¹, adapté de Wall, 2000)

1.4. Qu'est-ce que le toucher du vin ?

Tout d'abord, je parlerai du toucher du vin, du toucher en bouche pour le différencier du toucher avec les mains quand on utilisera le toucher des tissus. J'éviterai de parler du « *toucher de bouche* », comme on l'entend souvent, terme totalement banni par François Audouze qui, selon moi, à juste titre, refuse ce vocable. Lors d'une discussion passionnante sur ce sujet, dans un forum que l'on peut retrouver sur le site « *La passion du vin* »², intitulé « *Le toucher de bouche* », il explique : « *La maturation de la compréhension de mon refus du vocable a été longue, mais j'ai mis de l'ordre dans mes idées. La*

1. Voir bibliographie.

2. Voir bibliographie.