



Fabrizio Bucella

Physicien, docteur en sciences, professeur à l'ULB, directeur de l'école Inter Wine & Dine à Bruxelles

■ À l'origine de cette interrogation, un scandale dans un restaurant londonien. L'industrie agroalimentaire nous rend-elle dépendants aux exhausteurs de goût que nous assimilons à notre insu ?

Faut-il refuser le parmesan sur du poisson ?

Les textes publiés dans ces pages ont pour but d'alimenter le débat. Ils n'engagent que leurs auteurs qui n'appartiennent pas à la rédaction de "La Libre Belgique".

Quiconque s'est intéressé à la gastronomie sait que les Italiens y sont attachés comme à la prune de leurs yeux. Mes parents m'avaient notamment enseigné que la carbonara n'acceptait pas de parmesan. Voilà l'ingrédient qui fait débat entre Rome et Londres.

Que s'est-il passé ? Un restaurateur de Kennington dans la capitale britannique a servi un "plat de raviolis au crabe dans une sauce crémeuse au saumon" (*crab ravioli in a cream Salmon sauce*). Passons sur l'intitulé du plat, en réalité plus anglais qu'italien. Le client a demandé d'obtenir du parmesan, ce qui lui a été refusé. Déçu, il a posté une critique sur un site de recensement à laquelle le propriétaire répondit en ces termes : "Ne demandez jamais d'ananas sur une pizza. Ne mettez jamais de poulet dans l'arrabiata, et surtout, ne demandez jamais, jamais, jamais du fromage sur un plat de poisson... Essayez plutôt le parmesan sur une bouse de vache. Ça devrait vous plaire."

Un exhausteur de goût puissant

Est-ce vraiment une pitrerie de mettre du parmesan sur des fruits de mer ? Le parmesan, comme tous les fromages, est un concentré de sel et de matières grasses. Il possède également une propriété moins connue. En tant qu'aliment naturel, il possède une des plus grandes concentrations de glutamate monosodique, soit le sel sodique de l'acide glutamique, un acide aminé non essentiel. Celui-ci code une saveur que Brillat-Savarin appelait "osmazôme" et les Japonais "umami". La saveur du glutamate est difficile à expliquer, en vérité il s'agit d'un exhausteur de goût extrêmement puissant caché sous l'acronyme E621⁽²⁾.

Si vous avez déjà comparé des pâtes sauce tomate, sans autre ajout que du sel, de l'huile et du poivre, agrémentées



À force d'assimiler à longueur de journée des exhausteurs de goût, toute préparation préparée selon les règles de l'art semble fade.

soit d'un fromage quelconque (de l'emmental par exemple) soit de deuxième l'emporte largement sur le premier. Les livres de technologie alimentaire nous apprennent que le parmesan contient environ 1 600 mg de glutamate libre pour 100 g de pro-

duit alors que l'emmental n'en contient que 300, soit plus de cinq fois moins. Le parmesan apporte un supplément d'âme facilement identifiable.

Un dilemme intéressant

D'un point de vue physico-chimique, le raisonnement est le suivant. Le parmesan est un super-exhausteur de goût (sel, matières grasses et glutamate). L'ajouter sur une préparation revient à prendre trois petits pots devant soi: l'un contenant du sel, l'autre de l'huile ou du beurre fondu et le troisième du glutamate monosodique. Les deux premiers gobelets sont de toutes les cuisines. Le dernier se trouve dans les arrières-

salles des restaurants asiatiques, il se vend facilement sur Internet ou chez des grossistes.

Nos trois petits pots posent un dilemme intéressant. Est-ce le plat qui n'est pas correctement assaisonné ou bien le goût du client est-il dépendant des exhausteurs? Si c'est l'incapacité du restaurateur à préparer correctement les pâtes qui justifie son ire, il n'y a rien à faire, car on prendrait en partie l'effet pour la cause (*Post hoc, ergo propter hoc*). L'autre branche de l'alternative est de supposer que le goût du client s'est déformé. Émettons une hypothèse. À force d'assimiler à longueur de journée des exhausteurs de goût à l'insu de son plein gré, comme dirait Virenque, toute préparation préparée selon les règles de l'art lui semble fade.

son ire, il n'y a rien à faire, car on prendrait en partie l'effet pour la cause (*Post hoc, ergo propter hoc*). L'autre branche de l'alternative est de supposer que le goût du client s'est déformé. Émettons une hypothèse. À force d'assimiler à longueur de journée des exhausteurs de goût à l'insu de son plein gré, comme dirait Virenque, toute préparation préparée selon les règles de l'art lui semble fade.

Un cycle infernal

L'industrie agroalimentaire utilise à tort et à travers la poudre de perlimpinpin du glutamate afin de hausser des produits que Jean-Pierre Coffe aurait qualifiés avec le mot de Cambronne. Le dilemme évoqué plus haut débouche sur un cycle infernal. L'industrie fabrique des barquettes fades, ternes, peu onéreuses. En conséquence, elle achète du sel sodique en quantité aux fabricants d'additifs. Sont ainsi formées des cohortes de citoyens drogués aux exhausteurs de goût. Lorsque ceux-ci sont absents, les préparations semblent fades et ternes, ce qu'elles sont en vérité. Pour compenser, il faut ajouter. Le parmesan joue le rôle à la perfection.

La question devient donc de retrouver le goût réel des aliments. Vibrer pour les saveurs et non pour les exhausteurs. Apprécier une tomate parce qu'elle est acide, un chicon (ou endive) parce qu'il est amer, un

thé en vrac, un yaourt de lait de ferme, un vin biodynamique... Refuser le parmesan sur des pâtes au poisson devient moins un soutien à la culture culinaire italienne, qu'une résistance à l'uniformisation alimentaire, celle qui consiste à proposer les mêmes conserves préparées par les mêmes firmes, réchauffées de la même manière, agrémentées des mêmes sauces à Paris, Londres ou Bruxelles.

À cet égard, permettez une anecdote. Chaque année, je réalise un petit séminaire d'analyse sensorielle avec mes étudiants à l'Université libre de Bruxelles. Une étudiante avait proposé des yaourts natures en dégustation. Je fus étonné de voir que

les yaourts fermiers et biologiques, plus acides, plus vibrants, avaient été déclassés par le panel. À force de manger des ersatz de yaourts, issus de sous-produits laitiers, gras et doux, on réagit négativement aux préparations originales. Celles-ci semblent trop dures, le plaisir n'est pas immédiat.

Terminons par une bonne nouvelle. Réapprendre le plaisir des vraies saveurs

est facile. Il suffit de limiter les exhausteurs de goût⁽³⁾, les plats préparés, de monter les sauces, d'apprêter les aliments plutôt que de réchauffer des boîtes. Dans cette reconquête de nos goûts, les cuisines locales et populaires ont un rôle important à jouer étant, pour l'instant encore, des cuisines du "fait-à-la-maison".

Voilà, peut-être, un sens à donner à la réaction du restaurateur londonien qui a refusé de fournir le parmesan-exhausteur-de-goût. Gageons qu'il aurait également refusé d'apporter trois petits pots contenant du sel, de l'huile et du glutamate.

→(1): Fabrizio Bucella est l'auteur de "L'Antiguide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas", ainsi que de "Pourquoi boit-on du vin? Une enquête insolite et palpitante", publiés aux éditions Dunod.

→(2): Les exhausteurs de goût ont les codes suivants selon la nomenclature UE relative aux additifs alimentaires: E620 à E625 famille des glutamates; E626 à E629 famille de guanyles; E630 à E633 famille de inosinates.

→(3): Il est intéressant de noter que le cube de bouillon est un concentré de sel, matières grasses et glutamate (souvent également de guanyle et inosinate), en réalité nos trois petits pots.

→ Chapô et intertitres sont de la rédaction.

OPINION

Pourquoi il ne faut pas globaliser les revenus imposables

■ Les slogans en la matière n'atteignent pas la vérité.

Philippe Malherbe

Professeur à la Faculté de droit et de criminologie de l'UCLouvain

Certains slogans partisans préconisent l'imposition du revenu global des personnes physiques. Comme d'habitude, ceux qui ne connaissent pas l'histoire en répètent les erreurs.

Le Code des impôts sur les revenus de 1964 avait instauré l'imposition à taux progressifs du revenu global: revenus immobiliers, revenus mobiliers et revenus professionnels, ainsi que l'imposition à taux proportionnels des revenus divers. Les revenus mobiliers, et au premier chef les intérêts et les dividendes, étaient soumis au précompte mobilier mais devaient être déclarés et imposés globalement au taux progressif, sous imputation du précompte mobilier retenu et, pour les dividendes, d'un crédit d'impôt correspondant à une partie de l'impôt des sociétés déjà perçu sous le revenu sous-jacent.

Pour les dividendes, le système du crédit d'impôt, destiné à intégrer l'impôt subi par la société et celui frappant l'actionnaire, de façon à prévenir la double imposition économique du même revenu, existait un peu partout, notamment en Allemagne et en France. Il est juste, mais compliqué et totalement inadapté à une économie nouvelle où les investissements des particuliers se sont généralisés et internationalisés et où la société et l'actionnaire ne sont souvent plus résidents du même pays, alors que l'État de l'actionnaire est réticent à donner un crédit pour un impôt étranger, tandis que l'État de la société est tout aussi réticent à rembourser une quelconque partie de son impôt des sociétés à un actionnaire étranger. Ce système a donc progressivement disparu un peu partout.

En Belgique, depuis 1983, mis à part un intermède en 2012, le système du crédit d'impôt a été remplacé par le système du précompte libérateur. Au gré des variations des taux de l'impôt des sociétés et du précompte mobilier, l'on arrive à un impôt intégré de l'actionnaire approximativement équivalent à celui que celui-ci subirait s'il exploitait l'entreprise en personne physique: aujourd'hui, dans un contexte totalement belge, quand la société réalise un revenu de 100, elle paie un impôt de 25 et peut distribuer

un dividende de 75; ce dividende subira un impôt de 30%, soit 22,5, laissant un revenu net de 52,5. Le revenu initial a donc subi un impôt intégré de 47,5% (25 + 22,5), en négligeant divers éléments accessoires, tels les dépenses non admises et en négligeant l'impact des taux d'impôts étrangers inférieurs ou supérieurs. Croire que les dividendes ne sont taxés qu'à 30% procède donc d'une illusion d'optique.

Pour les intérêts, le problème est différent. Le taux d'intérêt est, simplifions, la somme du taux de croissance et du taux d'inflation. L'intérêt nominal perçu doit être réduit du taux d'inflation pour constituer un revenu réel après réparation du capital amputé par l'inflation. Or, l'impôt frappe le revenu nominal. Là aussi, le précompte mobilier est devenu libérateur. Si l'on suppose un capital de 100, un intérêt de 5% et une inflation de 2%, le revenu réel est de 3 tandis que l'impôt est de 30% de 5, soit 1,5, ou encore 50% du revenu réel. Le taux d'impôt effectif est donc déterminé par les conditions économiques: croissance et inflation. À l'heure actuelle, les intérêts sont faibles, l'inflation n'est pas nulle et tout impôt sur les intérêts constitue un impôt sur le capital qui s'ajoute à cet autre impôt sur le capital que constitue l'inflation.

Quant aux revenus immobiliers, ils ont toujours été globalisés, donc cette question ne les concerne pas. Ce qui ne signifie pas que ne peut pas être rediscuté leur régime, combinaison d'une imposition sur le revenu souvent basée sur un multiple du revenu cadastral et de deux impôts sur le capital, étant d'une part, le précompte immobilier, assis sur le revenu cadastral et donc indirectement sur le capital, puisque la valeur d'un immeuble est un multiple de son revenu, et d'autre part, l'impôt sur le revenu cadastral des immeubles non donnés en location (à partir du deuxième), un impôt sur un revenu inexistant étant forcément un impôt sur le capital. Nous voyons ainsi que les slogans simples n'atteignent pas la vérité. Je ne parle ici ni de l'imposition des plus-values, ni de celle du capital. Comme disait R. Kipling, "c'est une autre histoire".