

**HES-SO** Un colloque consacré aux polyphénols débouche sur une rencontre culturelle et gustative.

# «Les polyphénols influencent le goût et la qualité des aliments»

FRANCE MASSY

Les polyphénols sont à la mode. Les gourmands les vénèrent, car ils les déculpabilisent de craquer pour un morceau de chocolat, de boire régulièrement un verre de vin, rouge de préférence, et d'abuser de café ou de thé. Et les scientifiques leur accordent une attention croissante, car les effets bénéfiques de ces molécules organiques pour la santé sont maintenant démontrés. Le temps d'un colloque à l'Aula François-Xavier Bagnoud à Sion, la HES-SO Valais-Wallis, le Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV), la section romande de la Société Suisse-Chine et la boutique de thé A5T à Sion se sont eux aussi penchés sur la question. Retour avec les initiateurs du projet, Martial Geiser, professeur à la HES-SO, et Anne-Dominique Zufferey, directrice du MVVV, initiateurs du colloque consacré aux polyphénols et de la dégustation qui a suivi.

## **Vous avez doublé un colloque scientifique de dégustations commentées, pourquoi?**

**Martial Geiser:** Le grand public entend de plus en plus parler de polyphénols. Il sait qu'ils sont considérés comme bons pour la santé, mais sans plus. A la HES-SO, on travaille sur l'extraction de plantes, donc de polyphénols. Utilisés pour la prévention et le traitement du cancer, des maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives, les polyphénols servent également d'additifs pour l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique et même cosmétique. L'idée est venue de parler à un large public des quatre aliments qui en contiennent le plus et qui sont consommés presque quotidiennement. Dans l'ordre: le thé, le café, le vin et le chocolat.



Martial Geiser, professeur à la HES-SO, et Anne-Dominique Zufferey, directrice du MVVV, initiateurs du colloque consacré aux polyphénols et de la dégustation qui a suivi. LE NOUVELLISTE

**Anne-Dominique Zufferey:** Pour intéresser le plus de monde possible, nous ne nous sommes pas contentés de conférences scientifiques et nous avons mis sur pied des ateliers dégustations. C'était tout l'intérêt de la journée, le matin on a traité de l'influence des polyphénols sur le goût et l'après-midi on a pu le tester en pratique. Car les polyphénols influencent fortement le goût et la qualité des produits. Tout est dans l'équilibre à trouver au moment de la transformation de la matière. Le maître mot de la matinée, c'était d'ailleurs l'équilibre. Si le phénomène de transformation est important, donc l'homme qui est derrière la transformation est capital. Des œnologues venus de toute la Suisse qui ont

participé à ce colloque ont apprécié ces observations.

## **Pourquoi la Chine était au centre de votre soirée au château Mercier, après le colloque?**

**Anne-Dominique Zufferey:** Parmi les orateurs du matin, il y avait plusieurs Chinois, dont Chen Ping, professeur à l'Université de Zhejiang, Li Ping, venue de Chine pour pratiquer la cérémonie du thé, et Wang Jian, premier œnologue chinois formé à Changins, exerçant aujourd'hui dans l'œnotourisme. Nous avons voulu profiter de la présence de ces personnes. De plus, lors d'un échange en Chine en 2012, nous nous étions déjà rendu compte des similitudes qu'il y avait entre la culture du thé et de la vigne, entre la manière d'aborder le vin

et le thé et l'immense plaisir à la consommation de ces produits. La manière d'appréhender le vin et le thé et le vin est la distinction sociale. C'est vrai pour le chocolat et pour revenir au vin, aujourd'hui même si la Chine recourt à des consultants européens (surtout français), elle consomme de plus en plus excellents vins. Les participants ont pu le vérifier lors de la dégustation.

**Martial Geiser:** Pour la HES-SO, cette soirée faisait partie de notre mission car nous avons une coopération avec un institut de recherche en Chine et nous pratiquons des échanges pour des projets conjoints. Mais ce n'était pas une mode à la Chine. C'était un projet très critique, très honnête