

Pourquoi je déteste la coriandre



S'il y a une herbe aromatique détestée davantage qu'une autre, c'est bien la coriandre. Pourtant, on l'utilise de plus en plus, dans les cuisines étrangères à la mode : mexicaine, vietnamienne ou thaïlandaise.

La coriandre devient difficile à éviter pour ceux qui la détestent cordialement. Mais pourquoi tant de haine ? Explication du Dr Pouillart, immuno-pharmacologue spécialisé en pratique culinaire et santé à l'Institut polytechnique UniLaSalle de Beauvais, auparavant chercheur à l'Inserm, puis au CNRS.

Âcre, goût de torchon de cuisine sale, de moisi, ou, plus souvent de savon ou de liquide vaisselle, les qualificatifs des détesteurs de la coriandre sont nombreux pour décrire le goût de cette herbe, appelée aussi persil arabe.

Si c'est votre cas, vous n'êtes pas les seuls. 21 % des Asiatiques, 17 % des Européens et 14 % des Africains n'aiment pas cette herbe aromatique.

Les amateurs de coriandre sont principalement ceux chez qui elle est incontournable : 7 % des Sud-Asiatiques, 4 % des Hispanophones et 3 % des habitants du Moyen-Orient disent ne pas l'aimer.

Toutes les coriandres n'ont pas le même goût.

Il y a celle des jardins, celle des bois à feuilles vertes ou à feuilles rouges, et la vietnamienne.

15 % à 25 % des personnes détestent son odeur ou son goût. Cela vient du fait que la coriandre contient des composés organiques très volatiles : les aldéhydes».

Très aromatiques, ces aldéhydes sont libérés même lorsque l'on froisse la feuille de la plante entre les doigts ou qu'on la mâche.

L'aldéhyde, c'est un composant chimique que l'on trouve à la fois dans la coriandre et... dans le savon. Le cerveau rangerait les odeurs d'aliments dans des catégories qu'il connaît déjà et pensera, dans ce cas précis, qu'il s'agit d'un produit non comestible.

sources : Flavour, Guardian

source : *la revue Flavour*