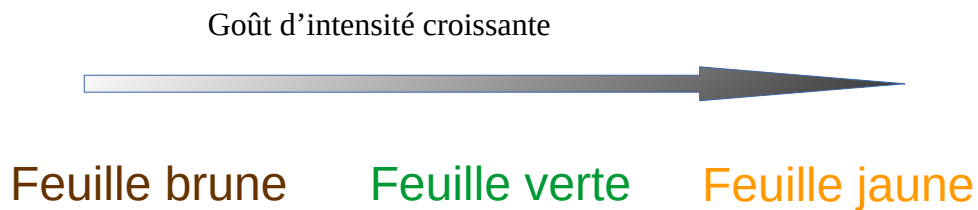


L'ordre de dégustation correspond à un ordre d'intensité de goût que certains ont bien senti (voir commentaires).



Selon les espèces la **feuille verte** peu avoir un goût acidulé ou un goût de salade, souvent un peu amer, comme certaines chicorées qui sont aussi des feuilles vertes.

La **feuille jaune** est très amère et très astringente avec une sensation très désagréable en bouche. Ce goût est du à l'**accumulation de tannins dans la plante à l'automne**. La couleur jaune des feuilles est due à la disparition de la chlorophylle verte qui masquait les autres pigments, notamment jaunes, mais aussi à la synthèse de tannins qui renforcent la coloration jaune.

Le rôle de ces tannins est discuté. Voici les hypothèses proposées par les biologistes :

- ils offriraient une **protection contre le froid** en relâchant l'énergie lumineuse captée, sous forme de chaleur ,et une **protection contre la lumière**. En effet la disparition de la chlorophylle verte et la raréfaction des feuilles qui tombent alentour entraînent un influx lumineux plus important.
- les tannins colorés pourraient être un **signal anti-insectes**. A l'automne de nombreux insectes parasites pondent sur les arbres des œufs dont les larves se développent sous l'écorce ou dans les bourgeons, dévorant les tissus végétaux pendant la mauvaise saison. La couleur des feuilles serait un signal dissuasif. Les insectes éviteraient les plantes les plus colorées.

La **feuille brune** n'a aucun goût particulier. Les tannins n'ont pas disparus mais lors du brunissement ils se lient à d'autres molécules et perdent ainsi leurs propriétés gustatives...

Source :

« Les goûts et les couleurs du monde ». Marc-André SELOSSE