

## Vocabulaire relatif au goût

### 1. Termes génériques

- **Goûter**, c'est simplement exercer le sens du goût sur ce qui a de la saveur. / **Savourer dit plus** ; c'est goûter avec attention et le plus souvent une sorte de lenteur qui prolonge le plaisir. / **Déguster**, c'est goûter pour connaître la qualité de la chose qu'on goûte, seulement en parlant de boissons, de liquides / **Se délecter**, c'est prendre beaucoup de plaisir. / **Se régaler est plus du langage ordinaire** et suppose un plaisir moins fort, moins délicieux ; il s'emploie en parlant du plaisir que l'on se donne en buvant ou en mangeant de bonnes choses.

### 2. Termes spécifiques

- **Agréable est un terme général qui se dit de** ce qui plaît. / **Doux s'applique** aux sensations du goût, de ce qui a une saveur agréable, analogue à celle du lait, du miel, du sucre. / **Suave se dit de** ce qui est d'une douceur agréable aux sens, et surtout à l'odorat. / **Délicieux se dit de** ce qui est agréable à l'extrême. / **Exquis dit plus** ; il se dit de ce qu'il y a de meilleur. / **Friand se dit de** ce qui est agréable à manger, de manière délicate. / **Savoureux se dit de** ce qui a beaucoup de saveur. / **Succulent s'applique à** ce qui fournit un aliment nourrissant.

- **Appétissant désigne ce qui** réveille le désir de manger. / **Alléchant exprime l'idée d'appât.**

- **Doux se dit de façon générale de tout ce qui** a une saveur agréable au goût. / **Douceâtre est péjoratif** ; il s'applique à ce qui n'est pas entièrement doux. / **Sucré est plus particulier** ; il désigne ce qui a la saveur douce du sucre. / **Onctueux suppose** de la douceur au goût et au toucher.

- **Fade se dit de** ce qui exerce une action peu agréable sur le sens du goût, parce qu'il n'a pas le piquant que l'on voudrait. / **Insipide implique** une absence complète de goût. / **Plat se dit familièrement de** ce qui n'a aucune saveur au goût. /

- **Aigre se dit** des choses qui font éprouver à l'organe du goût une sensation piquante. / **Acide est un mot savant qui désigne** ce qui est aigre à l'origine. / **Acidulé se dit de** ce qui est légèrement acide. / **Acre se dit de** ce qui a une saveur forte et irritante, presque brûlante, dont l'impression se fixe surtout à la gorge. / **Acerbe se dit de** ce qui n'est pas encore doux, surtout en parlant des fruits qui ne sont pas encore arrivés à maturité. / **Tourné se dit de** ce qui devient aigre en s'altérant. / **Vert concerne** surtout l'acidité d'un fruit qui n'est pas encore mûr, d'un vin qui n'est pas assez fait. / **Rude se dit** des choses qui, n'ayant pas une saveur douce, passent avec peine. / **Apres s'applique** aux choses qui raclent la bouche, comme certains fruits sauvages. /

- **Assaisonner**, c'est ajouter des ingrédients pour accroître le goût. / **Apprêter est général** ; il se dit de tout ce qu'il faut faire pour donner à manger. / **Accommoder concerne** seulement la préparation des aliments et implique plusieurs opérations. / **Relever**, c'est assaisonner beaucoup pour donner un goût plus piquant.