

Écouter de la musique pour faire changer le goût du chocolat



Une étude montre que certaines sonorités le rendent... plus crémeux.

Et si déguster du chocolat était aussi une question d'ambiance ? C'est l'idée développée par une étude de l'université d'Oxford, au Royaume-Uni. En fait, les chercheurs sont découverts que certaines musiques pouvaient changer le goût et l'onctuosité du chocolat. Pour être tout à fait précis, le titre d'Adele "Hello" rend le chocolat noir "plus crémeux" assure l'étude. Une musique plus stridente le rend, au contraire, plus amer.

Pour comprendre à quoi peut bien servir une telle étude, le Daily Mail souligne que les universitaires se sont déjà entendus avec une grande marque de chocolats belges qui créer des "box" musicales qui accompagneront les grands chocolats.

Le chercheur principal avait auparavant étudié les liens entre les musiques et les nourritures et voici ses conseils :

- La musique pop (Ed Sheeran, Taylor Swift...) est parfaite pour manger chinois.
- Le rock est mieux adapté pour la cuisine épicée comme le curry.
- L'opéra s'adapte bien à la nourriture italienne.
- Le jazz se marie parfaitement avec les sushis.
- Le Hip hop n'a aucun effet.

En revanche, écouter le hit de Justin Bieber "Baby" est "préjudiciable" pour la plupart des repas...