

Stimuler l'odorat

Présentez le menu au travers d'une histoire qui aura pour but d'éveiller des souvenirs, de faire des liens avec une ancienne consommation de ces aliments.



Lorsque l'odorat est défaillant, cette activité permettra au consommateur de stimuler le plaisir de manger grâce à l'éveil de ses souvenirs.

Afin de réaliser cette activité, il vous faut choisir un repas connu et apprécié du répondant.

Deux possibilités s'offrent ensuite à vous :

CONSTRUIRE VOUS-MÊME L'HISTOIRE EN LA PONCTUANT :

- D'indications visuelles (détaillez la cuisine, comment la table est mise, l'ambiance de la pièce, le moment de la journée, la météo extérieure...)
- De références olfactives (l'odeur de l'herbe fraîchement coupée, l'odeur du gâteau qui cuit dans le four, l'odeur des épices de Noël, les effluves de parfum, la lavande qui sèche sur le fourneau...)
- D'allusions gustatives (la douceur de la crème vanille, le goût fumé du bouillon, l'arôme intense du café, l'acidité de la tarte au citron,

l'amertume du café, la touche chocolatée du cake...)

- De bruits, de sons (le crépitement du feu dans la cheminée, le chant du merle dans le pommier, le bruit de la pluie sur les vitres, le souffle du vent au loin, le bouillonnement du ragoût qui mijote, le craquement du pain que l'on découpe...)
- De sensations physiques (la chaleur du feu, l'air frais de ce premier jour de printemps, la douceur du tapis en peau de mouton, la rugosité de la table en bois massif, la fraîcheur des couverts en argent, l'onctuosité du café au lait...)

PROPOSER AU RÉPONDANT DE VOUS RACONTER SES SOUVENIRS AVEC CE PLAT ET L'INCITER À DÉTAILLER LE CADRE, SES ÉMOTIONS ET SES PERCEPTIONS SENSORIELLES.

