



Wilbur Scoville

Décédé le 10 mars 1942

Préparé par Marie-Ève Dufour (Merci !!)

Wilbur Scoville naît dans le Connecticut le 22 janvier 1865. Diplômé en pharmacie, il devient professeur à l'université du Massachusetts. En parallèle, Wilbur Scoville travaille sur les parfums et les essences. En 1912, ce pharmacologue américain se lance dans l'étude de la pipérine, la molécule présente dans le poivre et responsable de la sensation de piquant. Ses travaux vont l'amener à s'intéresser à une molécule encore plus mystérieuse: la capsaïcine, présente dans les piments et à l'origine de la sensation de chaleur. Wilbur va ainsi développer ce qu'il baptisera l'Échelle de Scoville, une échelle mesurant la force des piments. Pour ce faire, il teste ses piments, réduits en purée, sur cinq cobayes. Si les testeurs ressentent une sensation de brûlure, Wilbur Scoville dilue la préparation. L'opération est répétée jusqu'à ce que la sensation de brûlure soit indétectable. Le score du piment sur l'échelle de Scoville correspond donc au nombre de dilutions nécessaires à la disparition de son effet brûlant. En résulte un barème simplifié allant de 1 à 10, de "neutre" à "explosif".

Les travaux de Wilbur Scoville sont acclamés par ses pairs. On lui décerne le prix Ebert en 1922 puis la médaille d'honneur de Remington, sa plus haute distinction, en 1929. Néanmoins, le caractère subjectif de l'échelle de Wilbur Scoville, basée uniquement sur le ressenti des cobayes, fait débat : elle suggèrerait que tous les palais sont égaux face à un piment, quelles que soient leurs habitudes de consommation de nourriture épicée.

C'est pourquoi aujourd'hui, l'échelle établie par Wilbur Scoville est moins utilisée, les scientifiques lui préférant la technique de chromatographie en phase liquide qui permet de mesurer avec précision le taux de capsaïcine d'un piment. Wilbur Scoville meurt en 1942, à l'âge de 77 ans.