IUOAMC

MEDIA

Magazine trimestriel · Édition française

NUMÉRO 01 Novembre 2026 - janvier 2027

Dossier / Évaluation sensorielle

De l’observation à la preuve

Comment rendre un jugement explicable ?

Palestine / Mémoire vivante

La terre, la mémoire et la table

Nouveau / Savoir en pratique

Le juge répond et fiche recette

Des exemples et des outils à conserver



Personnalité du numéro

Fuad Asaad

Le goût au service de l’équipe

25 juges dans l’annuaire · Recettes du monde · Le jeune chef

www.iuoamc.uk

pages · R08 56

Éditorial : Ahmad Issam Maadarani · Rédactrice en chef : Djamila Khiari

Le mot du président général

La profession porte un savoir qui mérite de perdurer



Lorsqu'une profession porte sa voix sur le papier, elle devient responsable de la trace qu'elle laisse dans la mémoire de son lecteur. La page demeure après la fin de l'événement ; elle se lit loin de son auteur, et l'apprenant y revient pour comparer ce qui a été dit à ce qu'il a pu mettre en pratique. C'est en ce sens que je vois dans ce numéro un engagement envers le lecteur : lui offrir un savoir clair, donner au travail sérieux la place qui lui revient et écrire l'histoire de la profession en nommant ceux qui y contribuent.

J'ai fondé l'Union internationale des maîtres chefs arabes avec la conviction que l'expertise du cuisinier mérite un environnement propice à son développement, à son partage et à sa documentation. Aujourd'hui, nous cherchons à approfondir cette relation entre pratique et enseignement : faire du questionnement une composante du savoir-faire, permettre de comprendre la raison d'un procédé et donner à l'apprenant les moyens d'expliquer sa décision, d'examiner son résultat, puis d'améliorer son travail.

En cuisine, le chef sait que le résultat ne dépend pas seulement des quantités. Il y a une matière qui se transforme, un temps qu'il faut comprendre, une chaleur à maîtriser et une équipe dont les membres dépendent les uns des autres. En dégustation, l'observation ne s'achève pas par la simple appréciation ou le rejet ; elle s'accomplit lorsque celui qui la formule trouve des mots précis pour expliquer ce qu'il a perçu, ainsi qu'un critère clair reliant la sensation à la décision.

Nous avons choisi, pour ce numéro, de relier ce qui se passe à la table d'évaluation à ce qui se déroule en cuisine et à ce que préserve la mémoire des gens. Nous examinons le rendement et le coût par portion, car la précision protège les efforts du travailleur comme ceux de l'entrepreneur. Nous abordons l'indépendance du juge, car la confiance exige des pratiques que l'on puisse examiner. Et nous ouvrons le dossier du patrimoine, car une recette porte en elle un lieu, des personnes, des outils et des méthodes de travail qui méritent d'être documentés.

L'expérience humaine trouve également sa place dans ces pages. Nous consacrons la rubrique « Personnalité du numéro » à Fuad Asaad, en reconnaissance de son rôle dans la direction de l'équipe de dégustation et la transmission du savoir. Le travail collectif révèle les effets du savoir lorsque les responsabilités sont partagées, que le langage de l'évaluation s'harmonise et que l'apprenant trouve quelqu'un pour l'aider à passer de l'impression à l'observation argumentée.

Nous avons également souhaité que ce numéro s'adresse à la famille. Dans la rubrique des recettes, l'idée se relie aux quantités, aux étapes et aux signes de réussite. Dans « Le petit chef », nous commençons par la curiosité et le respect : comment décrire la couleur, l'odeur et la texture ? Comment prendre soin de nos ustensiles ? Et comment apprendre avec les adultes sans faire de la cuisine un lieu de danger ?

Aux chefs, aux enseignants, aux chercheurs et aux lecteurs : ces pages sont une invitation à proposer des travaux qui méritent d'être lus, des expériences qui peuvent être expliquées et des sources qui rendent à leurs auteurs ce qui leur revient. Et à l'équipe de rédaction, avec Djamila Khiari à sa tête : notre responsabilité est de faire en sorte que la qualité de ce que nous proposons soit à la hauteur de la confiance que nous sollicitons.

Je souhaite que ce numéro marque le début d'une habitude professionnelle : observer avec précision, questionner avec sérieux et consigner avec fidélité. Et lorsque nous reviendrons à ces pages, des années plus tard, puissions-nous y trouver un savoir qui a servi la profession, des noms auxquels justice a été rendue et des expériences qui restent compréhensibles et susceptibles d'être développées.

Ahmad Issam Maadarani

Fondateur et président général de l'Union internationale des maîtres chefs arabes

Union internationale des maîtres chefs arabes
iuoamc.uk/ar/entities/iuoamc

Le mot de la rédactrice en chef

Écrire pour la profession et préserver la mémoire du goût



Djamila Khiari
Rédactrice en chef du magazine IUOAMC MEDIA

MC5470MS · IUOAMC-MED-2026-C67B14E2

La responsabilité de l'écrit commence avant sa publication. Elle commence lorsque nous nous interrogeons sur ce que nous savons réellement, sur ceux qui nous ont transmis ce savoir et sur l'effet de nos écrits sur un lecteur qui apprend, un chef qui construit son avenir ou une famille qui préserve une recette issue de la mémoire de son foyer. C'est par cette question que j'entame ma mission à la tête de la rédaction du magazine IUOAMC MEDIA : comment faire de nos publications un apport digne du temps et de la confiance du lecteur ?

Dans un monde où un plat peut traverser les continents en quelques secondes sur l'écran d'un téléphone, notre devoir est de lui apporter ce que l'image seule ne peut donner : son contexte, son sens et l'histoire de celui qui le prépare. Derrière le résultat qui arrive à table se trouve un travail que la photographie ne révèle pas entièrement : le choix des ingrédients, la compréhension de leurs transformations, la rigueur dans l'exécution et la responsabilité envers la sécurité de ceux qui les consomment. Bien écrire sur la cuisine, c'est savoir voir ce travail et savoir l'expliquer.

La valeur du métier réside dans ses détails

Lorsque nous présentons un chef aux lecteurs, ce que nous pouvons révéler de plus précieux est sa manière de penser. Pourquoi a-t-il choisi cette technique ? Comment sait-il que la pâte a atteint le bon stade ? Que fait-il lorsque l'humidité de la farine change ou que le rythme du service est perturbé ? Et comment transmet-il son expertise à ceux qui travaillent avec lui ? C'est dans les réponses précises que se révèle la valeur de l'expérience et que le lecteur trouve un savoir qu'il peut discuter, mettre à l'épreuve et utiliser.

L'expertise mérite un langage qui lui rende justice. C'est pourquoi je considère que le dialogue professionnel commence par l'écoute, puis par des questions qui vont au cœur du travail. Nous voulons que le magazine aborde la cuisine telle qu'elle se vit au quotidien, avec ses essais, ses corrections, ses calculs de temps et de coût, ainsi qu'avec la coopération et le respect des travailleurs qu'elle exige. C'est là que se construit la compétence et que se précisent les véritables significations de la responsabilité et du leadership.

Le patrimoine, un devoir de documentation

Une recette héritée porte bien davantage que ses quantités. Elle porte des noms locaux, des outils et des méthodes de travail, ainsi qu'un lien avec la saison, la terre et l'occasion. Elle peut préserver la mémoire d'une femme dont personne n'a consigné le nom, ou le savoir-faire d'un boulanger dont les connaissances se sont transmises oralement à travers les générations. Lorsque nous accueillons cette recette dans nos pages, il nous appartient de demander qui l'a racontée, où cette personne l'a apprise et ce qui y a changé au fil du temps.

La précision nous sera nécessaire lorsque les plats se ressemblent et que les récits se multiplient. Nous présentons ce que les éléments probants permettent d'établir, attribuons chaque récit à sa source et précisons ce qui reste à explorer. Grâce à cette attention, la documentation peut préserver la diversité des cuisines et faire de la différence une voie vers la compréhension. Car sauvegarder le patrimoine exige de le décrire avec honnêteté et de reconnaître équitablement ceux qui nous l'ont transmis.

Imaginons un dossier sur un pain traditionnel dans un village : sa valeur commence lorsque nous consignons le nom de la personne qui le prépare, l'appellation que lui donnent les habitants, le type de farine et de four, ainsi que les signes sur lesquels le boulanger s'appuie pour savoir s'il est cuit. Nous expliquons ensuite comment il a appris à le fabriquer et ce qui a changé dans ses ingrédients ou sa méthode. Ces détails permettent au lecteur de comprendre le lien entre la recette et son environnement, et offrent au praticien une description utile. Le reportage devient alors une archive professionnelle qui préserve le savoir et les noms de ceux qui le détiennent.

Un savoir que le lecteur peut utiliser

Lorsque nous publions un contenu pédagogique, nous voulons que le lecteur puisse en comprendre les étapes et les limites. Une recette réalisable exige des quantités claires, des températures définies selon l'opération, des signes que le praticien peut observer et une explication des erreurs possibles. Si nous décrivons un produit ou une technique, nous devons distinguer ce qui a été essayé, ce qui a été observé et ce qui nécessite des essais supplémentaires. Cette précision donne au lecteur les moyens de prendre une décision éclairée.

La responsabilité du magazine s'accroît lorsqu'il aborde les questions de sécurité, de nutrition ou d'évaluation professionnelle. La force des affirmations doit alors être proportionnée à celle des preuves, et l'avis d'un spécialiste doit être sollicité à bon escient. Respecter la science, c'est la rendre compréhensible ; respecter le lecteur, c'est préciser les limites de l'information sans l'obscurcir ni la réduire à une promesse trompeuse.

La confiance se construit dans la pratique

J'aspire à une pratique éditoriale qui préserve les noms des auteurs des textes et des photographies, précise la nature des contenus payants ou promotionnels et offre un espace pour rectifier les erreurs établies. Je considère la correction publique comme un prolongement de la responsabilité de publier : le lecteur a le droit de savoir ce qui a changé et pourquoi, et chaque créateur a le droit de voir sa contribution clairement attribuée.

Je souhaite également que ces pages accueillent l'expertise partout où elle se trouve : chez le chef qui façonne son style, l'artisan qui préserve une technique précise, le chercheur qui explique une transformation de la matière et l'enseignant qui rend une compétence accessible à l'apprentissage. J'aspire à une représentation équitable des femmes, des jeunes et des porteurs d'initiatives locales, où leurs travaux sont examinés avec attention et où les démarches sérieuses ont la possibilité de s'expliquer.

Dans ce premier éditorial, je présente une vision à l'aune de laquelle mesurer mon travail : que le lecteur quitte nos pages avec une information plus claire, une question plus profonde et une appréciation plus juste des efforts qu'exige le métier. J'invite les professionnels à partager avec nous leurs réalisations, leurs sources et leurs questions, afin que nous écrivions sur la cuisine avec le savoir, la conscience et l'équité qu'elle mérite.

Nous écrivons parce que le métier mérite d'être compris. Nous documentons parce que la mémoire du goût mérite de parvenir jusqu'à demain avec les noms de ses créateurs et la vérité de leurs expériences.

Éditorial en ligne
iuoamc.uk/ar/blog/post/8509

Informations de publication

Équipe et droits du numéro

IUOAMC MEDIA

Magazine professionnel d’information consacré aux arts culinaires, à la dégustation, au patrimoine et à l’enseignement.

Éditeur
INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD
Royaume-Uni · Numéro d’entreprise 16649793
60 Tottenham Court Road, Suite 6842a, London W1T 2EW, United Kingdom

Fondateur, président général, président du conseil d’administration du magazine et superviseur général
Ahmad Issam Maadarani

Rédactrice en chef
Djamila Khiari — Djamila Khiari

Édition française · Novembre 2026
Version éditoriale R08
56 pages, couvertures comprises

Droits du numéro
© 2026 l’éditeur et les contributeurs, chacun dans le cadre de ses droits respectifs. Les droits de l’éditeur couvrent la mise en page et l’agencement typographique du numéro ; les droits sur les textes et les photographies restent à leurs auteurs conformément aux accords de publication.

Réutilisation
L’autorisation appropriée est requise pour republier les contenus ou les exploiter commercialement, sous réserve des exceptions légales applicables et de l’attribution de l’œuvre à son auteur.

Documentation
Référence de l’exemplaire original authentifié du numéro, version R01 : WCIP-MEDIA-2026-0003. Le registre relie les données de la version à l’empreinte de son contenu et à celle de son fichier.

Le magazine d’information est éditorialement distinct de la revue de recherche et de l’évaluation scientifique par les pairs. Aucune publicité ni aucun contenu de présentation ne se voit attribuer le statut d’une évaluation de recherche soumise à l’examen des pairs.



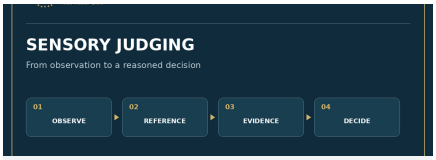
Registre de l’original du numéro — R01
https://www.iuoamc.uk/ar/wicp/verify/949fa42e-8b07-41ed-a914-398fbf598d47

Sommaire complet

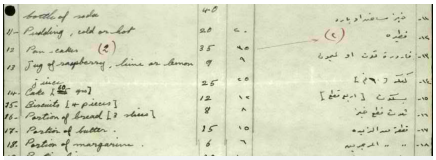
Votre guide visuel du numéro



06 Personnalité du numéro



08 Dossier / Évaluation sensorielle



15 Palestine / Mémoire vivante



23 Focaccia au romarin



40 Annuaire des juges



51 Nouveau / Savoir en pratique

Sommaire complet

02 La profession porte un savoir qui mérite de perdurer
03 Écrire pour la profession et préserver la mémoire du goût
06 Fuad Asaad… Construire l’équipe et transmettre le savoir
07 La dégustation fondée sur des preuves
08 De l’impression à une décision explicable
09 L’indépendance du juge et l’intégrité de la décision
10 La recette standardisée, le rendement et le coût
11 Le meilleur plat ne décrit pas l’ensemble du service
12 L’information fait partie du processus de service
13 Sécurité alimentaire… De la connaissance du danger au pilotage de la prévention
14 Avant la recette
15 À la table de Safed en 1946
16 La terre, l’eau, les oliviers et le port de Jaffa
17 De l’apprentissage à la responsabilité sur le terrain
18 Le Club du Carnaval des chefs… La compétition comme expérience d’apprentissage
19 Ils ont surmonté les difficultés du parcours… et mérité la joie de la réussite
20 Pourquoi les études demandent-elles du temps ?
21 Attestation de participation ou diplôme ?
22 Les signes de confiance dans un document numérique
23 Focaccia au romarin
24 Spaghettis à la tomate et au basilic
25 Sablés au beurre et à la vanille
26 Nous observons et décrivons… puis nous préparons ensemble
27 Derrière la veste du chef… un être humain
28 La cuisine, un espace pour tous
29 L’Union… Un savoir qui rassemble la profession
30 Des objectifs qui se traduisent en action professionnelle
31 Pourquoi rejoindre IUOAMC ?
32 Quand l’évaluation repose sur un référentiel et des preuves
33 Préserver le savoir… et les droits de ses auteurs
34 Depuis Bordj El Bahri… Des échanges qui bâtissent la coopération
35 Une identité claire et un champ de compétence défini
36 La coopération entre les pays
37 Nos sites et les sources du numéro
38 Nos logos… Une seule identité, plusieurs rôles
39 Ahmad Hassasneh et Nadim Milhem
40 25 juges… Noms et catégories documentés
41 Catégorie A
43 Catégories B et D
44 Catégorie D
47 Des sources claires… Des droits réservés
48 Mots croisés… En cuisine
49 Le saviez-vous ? Six fenêtres sur le savoir
50 Petits conseils… Grands effets
51 Une fiche focaccia à conserver
52 Le juge répond : préférence et note
53 Ressources numériques du numéro
54 Prochain numéro et contributions
55 Un savoir qui reste avec vous… Dans votre bibliothèque