

Arbitrage International des Arts Culinaires et de la Gastronomie

Définition professionnelle de référence fondée sur les normes et la gouvernance institutionnelle

Official article information

Article author —	Article number 393	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —	International Union Of	

Définition professionnelle de référence fondée sur les normes et la gouvernance institutionnelle

Dossier de référence - Revue professionnelle internationale

L'arbitrage international des arts culinaires et de la gastronomie désigne un système professionnel d'évaluation indépendant, exercé dans le cadre d'un dispositif réglementaire écrit, formellement approuvé et structuré. Il vise à rendre des décisions arbitrales professionnelles fondées sur des critères clairs et établis, concernant les plats, les compétitions, les performances culinaires ou les résultats finaux d'événements gastronomiques à caractère professionnel ou international.

Dans ce contexte, l'arbitrage **ne constitue ni une opinion personnelle, ni une appréciation médiatique, ni une activité promotionnelle**, mais représente une **fonction professionnelle à portée institutionnelle et juridique**, dont les décisions

ont un impact direct sur la réputation professionnelle, le parcours de carrière, l'accréditation et l'évaluation officielle des individus et des institutions.

L'arbitrage : une fonction professionnelle, non une impression personnelle

L'arbitrage international des arts culinaires et de la gastronomie s'exerce en tant qu'**autorité indépendante d'évaluation** au sein de l'écosystème professionnel. Sa structure repose sur les principes de gouvernance, de responsabilité et de transparence, à l'instar des systèmes d'arbitrage reconnus dans les secteurs sportif, technologique ou dans d'autres domaines professionnels.

Par conséquent, toute pratique de l'arbitrage exercée en dehors d'un cadre réglementaire écrit, ou en l'absence de normes et de règles déontologiques approuvées, est considérée comme non professionnelle et ne saurait être reconnue comme un arbitrage international institutionnellement valide.

Entre évaluation et arbitrage : une distinction claire et non négociable

Il convient d'établir une distinction professionnelle et juridique explicite entre :

- **L'évaluation sensorielle ou critique :**

Une appréciation personnelle ou médiatique ne produisant aucun effet officiel ou institutionnel.

- **L'arbitrage international :**

Une procédure institutionnelle structurée aboutissant à une décision professionnelle documentée, susceptible d'interprétation, de justification et de contrôle.

La confusion entre ces deux notions constitue l'une des formes les plus répandues de désinformation professionnelle dans le secteur culinaire. Toute appellation ou décision arbitrale ne reposant pas sur un cadre normatif approuvé est dépourvue de valeur professionnelle ou institutionnelle.

Qui est l'arbitre international en arts culinaires ?

Le titre d'**Arbitre international en arts culinaires et gastronomie** n'est ni honorifique ni acquis par la notoriété, la participation ou des formations de courte durée. Il est délivré exclusivement dans le cadre d'un système d'accréditation professionnelle rigoureux, comprenant notamment :

- Une qualification technique et théorique dûment attestée
- L'adhésion formelle à un code de déontologie écrit
- L'exercice au sein d'un dispositif structuré de gouvernance et de responsabilité
- La capacité à rendre des décisions arbitrales motivées et documentées

Toute utilisation de ce titre en dehors de ce cadre est considérée comme non professionnelle et ne confère aucune reconnaissance officielle ou institutionnelle.

Les normes : fondement de la décision arbitrale

L'arbitrage international des arts culinaires et de la gastronomie repose sur des normes écrites et approuvées, incluant notamment :

- La sécurité alimentaire et la conformité sanitaire

- La qualité de l'exécution technique et professionnelle
- L'équilibre sensoriel et gustatif
- L'innovation dans le respect de l'identité culinaire
- Le respect des règlements des compétitions ou événements

Toute décision arbitrale doit être **clairement explicable et pleinement documentée**, et ne saurait être fondée sur l'impression personnelle, la complaisance ou toute considération non professionnelle.

Éthique de l'arbitrage : une responsabilité, non un privilège

L'arbitre international est soumis à des obligations éthiques strictes, parmi lesquelles :

- Une impartialité et une indépendance totales
- L'évitement de tout conflit d'intérêts
- La protection contre toute influence extérieure
- Le respect absolu de la confidentialité professionnelle
- L'application rigoureuse des textes réglementaires approuvés

Toute violation de ces principes constitue un motif suffisant pour le retrait du statut d'arbitre et l'annulation des décisions concernées.

L'arbitrage comme garantie de la justice professionnelle

L'arbitrage international des arts culinaires et de la gastronomie n'a pas pour finalité l'exclusion ou la discrimination, mais vise à **garantir la justice professionnelle**, à protéger la profession contre la désinformation, à assurer l'égalité des chances et à préserver la crédibilité des résultats.

Par essence, l'arbitrage constitue un mécanisme de régulation professionnelle qui préserve la valeur authentique de la créativité et empêche la dilution des normes ou la marchandisation des titres.

Conclusion éditoriale pour la revue

L'arbitrage international des arts culinaires et de la gastronomie ne relève ni d'un label médiatique ni d'une pratique improvisée. Il s'agit d'une fonction professionnelle structurée, fondée sur des normes écrites, une éthique claire et des décisions soumises à la responsabilité institutionnelle.

Toute utilisation du terme en dehors de ce cadre ne saurait être considérée comme un arbitrage au sens professionnel ou institutionnel reconnu.

Par :

Ahmad Maadarani

Expert international en arbitrage culinaire

Référent en normes professionnelles et gouvernance institutionnelle