

De l'opinion à la décision : la naissance de l'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie

Du goût personnel à la décision professionnelle structurée

Official article information

Article author —	Article number 399	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Pendant des décennies, l'évaluation des créations culinaires a évolué dans une zone floue, entre goût personnel, expérience professionnelle et exposition médiatique. Des plats étaient jugés, des prix attribués et des réputations construites, sans distinction claire entre **appréciation subjective** et **arbitrage professionnel**.

Cette confusion a fait émerger une question fondamentale :
qui décide, sur quelle base, et avec quelle légitimité ?

La pratique avant la structuration

Historiquement, le jugement culinaire reposait principalement sur la perception individuelle et l'expérience non formalisée. Bien que le goût et l'expertise soient

essentiels, ils demeurent insuffisants pour produire une **décision professionnelle, traçable et responsable**.

Ainsi, des opinions ont été présentées comme des verdicts, la notoriété s'est substituée à la légitimité, et la visibilité médiatique a été confondue avec l'autorité institutionnelle. En l'absence de référentiels écrits, les décisions étaient difficiles à justifier, à contester ou à auditer.

L'arbitrage comme discipline professionnelle

L'arbitrage international moderne en arts culinaires et gastronomie ne constitue pas une extension du goût personnel. Il s'agit d'un **système professionnel structuré**, régi par des référentiels écrits, des critères prédéfinis, des cadres éthiques et des processus décisionnels documentés.

L'arbitrage n'est pas une opinion, mais une **décision professionnelle formalisée**, produisant des effets organisationnels directs dans les compétitions, les accréditations et les classifications. Sa légitimité ne découle ni de la notoriété ni de la réputation individuelle, mais du respect strict d'un cadre institutionnel reconnu.

Une distinction essentielle : arbitrage et évaluation

Les critiques médiatiques et les évaluations gustatives constituent des expressions personnelles légitimes, mais elles restent **non contraignantes** et dépourvues de portée réglementaire.

À l'inverse, l'arbitrage professionnel est une fonction réglementée, assortie de responsabilités définies, d'une autorité formelle et d'obligations éthiques strictes. Confondre ces deux registres fragilise la profession, induit les participants en erreur et érode la confiance institutionnelle.

De la pratique à la méthodologie

Le véritable tournant s'est opéré lorsque l'arbitrage culinaire est passé d'une pratique informelle à une **science professionnelle structurée**. Cette fondation méthodologique a inclus :

- L'élaboration d'une définition professionnelle écrite de l'arbitrage culinaire
- La construction d'un référentiel global de normes et de règlements
- La séparation méthodologique claire entre arbitrage et évaluation subjective
- La délimitation d'un champ d'autorité professionnelle réglementé
- Le développement d'un parcours éducatif progressif, culminant par un doctorat professionnel

Ainsi, l'arbitrage est devenu enseignable, contrôlable et responsable.

Éthique et responsabilité de l'arbitre

L'arbitre professionnel ne se mesure pas uniquement à sa finesse sensorielle, mais à son intégrité éthique : neutralité, indépendance, déclaration des conflits d'intérêts, respect de la confidentialité et adhésion stricte aux référentiels écrits.

Toute violation de ces principes ne relève pas d'une faute personnelle, mais d'un manquement professionnel justifiant des mesures disciplinaires, voire le retrait du statut d'arbitre.

Formation et doctorat professionnel

L'instauration d'un parcours de formation structuré ne constituait pas un luxe académique, mais une nécessité professionnelle. À son plus haut niveau, le **doctorat professionnel** vise à former des experts capables d'analyser les systèmes d'arbitrage, de développer des modèles d'évaluation et de contribuer à l'évolution du référentiel lui-même.

Il s'agit d'un niveau de responsabilité, non d'un simple titre.

Impact institutionnel

Cette structuration scientifique et organisationnelle a produit des effets tangibles : élévation des standards professionnels, unification des concepts, renforcement de la

confiance institutionnelle et protection du secteur culinaire contre les usages trompeurs des titres et des fonctions.

Conclusion

L'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie n'est plus un espace ambigu entre opinion et autorité. Il constitue désormais une discipline structurée, fondée sur des normes écrites, une responsabilité éthique et une gouvernance institutionnelle, sans prétendre à un statut gouvernemental.

La cuisine est un art.

L'arbitrage est une responsabilité.

Source :

Arbitrage international en arts culinaires et gastronomie

Chef Ahmad Maadarani

