

Le goût comme autorité : de la sensation individuelle à la décision professionnelle

Fondements cognitifs, éthiques et professionnels de l'acte de juger en gastronomie

Official article information

Article author —	Article number 44	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —	 IUOAMC International Union Of	

Le goût a longtemps été considéré comme une expérience intime, personnelle, presque intouchable, relevant exclusivement de la sphère individuelle. On l'a décrit comme une sensation pure, immédiate, libre de toute contrainte et étrangère à toute responsabilité. Or, cette vision s'effondre dès lors que le goût quitte le domaine privé pour entrer dans celui du jugement. À partir du moment où le goût devient un critère d'évaluation, il cesse d'être une simple sensation pour devenir une autorité. Il ne traduit plus seulement ce qui est perçu, mais ce qui est validé, reconnu, accepté ou rejeté. C'est précisément à cet instant que le goût acquiert une portée professionnelle, éthique et institutionnelle.

Le goût n'est pas une fonction sensorielle isolée. Il constitue une construction cognitive complexe, façonnée par la mémoire, la culture, l'éducation, les attentes, le langage et les rapports de pouvoir. Ce que l'être humain goûte n'est jamais uniquement ce qui se trouve dans l'assiette, mais aussi ce que son esprit est préparé à reconnaître, à valoriser ou à

déprécier. L'affirmation selon laquelle « le goût ne se discute pas » ne repose pas sur une réalité scientifique, mais sur un confort psychologique. Elle dissimule des couches profondes de biais inconscients et de conditionnements acquis. L'individu ne goûte pas la réalité brute ; il goûte une interprétation.

Dans un contexte de consommation ordinaire, le goût reste relativement inoffensif. Aimer ou ne pas aimer un plat n'engage que celui qui le consomme. Mais dès que le goût opère dans un cadre professionnel — concours, jurys, certifications, audits, évaluations de qualité ou décisions d'accréditation — il se transforme en un pouvoir déterminant. Il influence des carrières, légitime des pratiques, exclut des approches, consacre des modèles et en marginalise d'autres. Dans ce cadre, le goût ne relève plus du plaisir, mais de la légitimité.

La transition entre sensation et décision constitue la zone la plus critique et la moins interrogée du champ gastronomique professionnel. Elle se produit souvent sans reconnaissance explicite, sans formation spécifique, et sans conscience méthodologique. Nombre de décideurs possèdent une grande assurance, mais une compréhension limitée des mécanismes perceptifs qui orientent leurs jugements. L'expérience, à elle seule, ne confère pas l'autorité. Bien au contraire, une expérience non interrogée peut solidifier les biais au lieu de les corriger.

La tromperie sensorielle n'est pas une anomalie marginale ; elle est structurelle. La couleur modifie la perception du goût, le nom d'un plat influence l'attente, la présentation affecte la valeur perçue, et le contexte social altère l'évaluation. Ces phénomènes sont largement documentés par les sciences sensorielles et cognitives, mais restent insuffisamment intégrés dans les dispositifs de formation des jurys et des experts. Ainsi, de nombreuses décisions sont prises avec une apparente objectivité, alors même qu'elles reposent sur des bases perceptives fragiles.

Se pose alors une question fondamentale : qui est légitime pour juger ? Est-ce le chef expérimenté, le dégustateur aguerri, le praticien reconnu ? Ou bien celui qui comprend les mécanismes de la perception, de l'influence et de la responsabilité ? L'excellence culinaire ne garantit pas la justesse de l'évaluation, tout comme la sensibilité du palais ne garantit pas l'équité du jugement. L'acte d'évaluer constitue une discipline distincte, dotée de ses propres règles, de ses exigences éthiques et de ses limites.

Le goût, lorsqu'il devient autorité, implique une responsabilité. Or, la responsabilité

suppose la conscience des effets produits par la décision. Une décision gustative professionnelle n'est jamais neutre : elle doit être encadrée, justifiée et assumée. Elle exige la reconnaissance des préférences personnelles et la capacité à empêcher leur projection abusive dans des critères supposés universels. La véritable rigueur professionnelle ne consiste pas à nier la subjectivité — ce qui est impossible — mais à la comprendre, à la maîtriser et à l'empêcher de se déguiser en vérité absolue.

L'autorité non formée du goût constitue l'une des formes les plus subtiles d'injustice professionnelle. Une seule évaluation peut élever un parcours ou l'anéantir, valider une approche ou en disqualifier une autre, souvent sans possibilité de recours ou de transparence méthodologique. Lorsque ce pouvoir est exercé sans discipline cognitive, il devient arbitraire, même lorsque les intentions sont sincères.

Cette réalité impose un changement de paradigme : passer de la dégustation intuitive à la dégustation cognitive et professionnelle. Il ne s'agit pas de supprimer la sensation, mais de l'observer, de la questionner et de la contextualiser. Le professionnel doit être capable de distinguer ce qu'il ressent de ce qu'il interprète, et ce qu'il interprète de ce qu'il décide. Il doit analyser l'acte de goûter au moment même où il se produit, afin de séparer l'émotion sensorielle du jugement normatif.

Une telle compétence ne s'acquiert ni par l'habitude ni par des formations superficielles. Elle requiert un apprentissage structuré, une humilité intellectuelle profonde et une disposition à remettre en question ses propres certitudes. Surtout, elle exige l'acceptation d'une vérité fondamentale : l'autorité gustative n'est pas un droit naturel, mais une fonction professionnelle conditionnée par la maîtrise, la conscience et l'éthique.

Le goût comme autorité ne signifie ni rigidité, ni élitisme, ni imposition de normes personnelles. Il implique au contraire retenue, clarté méthodologique et responsabilité morale. Toute autorité exercée sans conscience se transforme en domination ; exercée avec conscience, elle devient une forme de service.

Le monde gastronomique ne peut plus se permettre de traiter le goût comme un don mystérieux échappant à toute analyse. À l'instar de la médecine, du droit ou de l'ingénierie, les décisions fondées sur le goût doivent être encadrées, car elles produisent des conséquences réelles et durables. Aucun juge ne serait autorisé à statuer sur la base d'un simple ressenti, et aucun médecin à prescrire sur la seule intuition. L'autorité gastronomique mérite le même degré d'exigence.

Redéfinir le goût comme une autorité professionnelle n'est pas un acte de contrôle excessif, mais un acte de protection. Protection des praticiens contre l'arbitraire, des institutions contre la perte de crédibilité, et du public contre la falsification symbolique. C'est aussi une démarche de justice, qui redonne au jugement sa légitimité et au standard sa signification.

Le goût devient dangereux lorsqu'il nie son propre pouvoir. Il devient légitime lorsqu'il reconnaît ses limites. Lorsqu'il est formé, encadré et conscient de lui-même, le goût cesse d'être une sensation éphémère pour devenir un acte professionnel responsable, capable d'exercer une autorité précisément parce qu'il sait quand s'en abstenir.

C'est alors seulement que le goût accomplit sa transformation ultime : de la sensation individuelle à la décision professionnelle assumée.

Maadarani, Ahmad.

Science de la dégustation sensorielle et évaluation des saveurs en arts culinaires.

Ouvrage scientifique spécialisé, première édition, **2019**.

Code de référence :

IUOAMC-MJ-REF-UMAMI-2019

© Tous droits réservés à la revue électronique et à l'auteur.

Toute reproduction, citation ou republication, totale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, est strictement interdite sans mention explicite et claire du **nom de l'auteur, du nom de la revue et du code de référence approuvé**, conformément aux lois internationales relatives à la protection de la propriété intellectuelle.