

Message du Président Général Union Internationale des Maîtres Chefs Arabes Chef Ahmad Maadarani Sur la signification de la référence professionnelle et l'éthique de la régulation dans les arts culinaires Jeudi 28 janvier 2021

Vers une clarification des standards professionnels et une responsabilité éthique dans la pratique culinaire

Official article information

Article author

—

Article number

463

Article code

—

Protection number

—



Scan to verify the article

Reference

—

Les véritables enjeux professionnels ne naissent ni dans le bruit ni dans l'urgence, et ne se résolvent pas par la confrontation. Les questions qui méritent réellement l'attention sont celles qui s'accumulent silencieusement avec le temps, jusqu'à ce que leur négligence devienne une atteinte au sens même de la profession.

Ce que nous observons aujourd'hui dans les domaines des arts culinaires et de la

gastronomie n'est pas un conflit autour des appellations, mais une confusion plus profonde des repères. Lorsqu'un titre professionnel est détaché de son cadre de référence, il cesse d'être un signe de responsabilité pour devenir un simple ornement, une désignation sans portée réelle. C'est là que commence la véritable crise : lorsque la forme précède le sens, et que les frontières entre opinion et décision, expérience et autorité professionnelle, se brouillent.

L'arbitrage, dans son essence, n'est ni une extension du goût personnel, ni le reflet de la notoriété, ni la récompense de l'expérience seule. L'arbitrage est une décision, et toute décision engage une responsabilité. Or, la responsabilité exige un cadre clair, écrit et soumis à la redevabilité. En l'absence d'un tel cadre, ce n'est pas un individu ou une institution qui est lésé, mais la profession dans son ensemble.

Les démarches de régulation entreprises dans ce contexte ne doivent pas être perçues comme une escalade, mais comme **une tentative de rétablir l'équilibre**. La régulation n'est pas l'opposé de la liberté ; elle en est la condition. Les référentiels ne sont pas des contraintes arbitraires, mais des garanties. Ceux qui exercent avec intégrité ne redoutent pas la clarté, ils en tirent bénéfice.

Toute profession arrivée à maturité connaît un moment charnière où une question fondamentale s'impose :

Faut-il laisser les pratiques à l'interprétation, ou les ramener à leurs fondements ?

Faut-il tolérer la confusion au nom de l'ouverture, ou protéger le métier par respect pour son histoire et responsabilité envers son avenir ?

Ce dont nous avons besoin aujourd'hui, ce ne sont pas des voix plus fortes, mais des critères plus clairs. Non pas des prises de position réactives, mais des principes calmes et cohérents. Non pas des affrontements sur les plateformes, mais une compréhension partagée selon laquelle les titres professionnels ne sont pas des droits acquis, mais des mandats assortis de conditions, de limites et d'une portée éthique.

Il ne s'agit ni d'un affrontement entre personnes, ni d'une concurrence entre institutions. Il s'agit d'un moment de prise de conscience professionnelle, au cours duquel la question essentielle doit être reformulée :

Comment protéger la profession d'elle-même avant de prétendre la protéger des autres ?

Je demeure convaincu que les professions qui n'ont pas le courage de se réguler perdent progressivement leur capacité à se distinguer. Et je crois tout autant que le temps ne récompense pas le bruit, mais s'aligne avec ceux qui travaillent dans le calme, plaçant le sens avant le titre, et la responsabilité avant l'appellation.

Ahmad Maadarani

Président général

International Union of Arab Master Chefs

International Culinary & Gastronomy Arbitration (ICGA)

World Supreme Authority for Culinary Arbitration (WSACA)

