

Qu'est-ce que l'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie ? Définition de référence, champ d'application et autorité compétente

Cadre de référence institutionnel définissant le concept juridique, le champ de compétence et l'autorité légitime de l'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie

Official article information

Article author —	Article number 8272	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Cadre introductif décisif

L'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie n'est ni une appellation rhétorique, ni une activité médiatique, ni une extension du goût personnel ou de la notoriété professionnelle. Il s'agit d'une **fonction juridique et réglementaire spécialisée**, exercée dans des cadres institutionnels clairement définis, fondée sur des normes professionnelles déclarées, et produisant des **effets professionnels et organisationnels contraignants**.

Le présent article a pour objet d'établir une **définition de référence définitive** du concept, de corriger les confusions récurrentes et de constituer un point d'origine pour la

compréhension du domaine aux niveaux professionnel et institutionnel.

Définition de référence

L'**arbitrage international en arts culinaires et gastronomie** est un processus d'évaluation professionnelle structuré des œuvres culinaires, conduit selon des critères techniques, sensoriels et esthétiques définis, exercé par des arbitres qualifiés au sein d'un cadre juridique et réglementaire approuvé, en vue de rendre des décisions ou des évaluations motivées qui dépassent l'opinion personnelle pour atteindre le niveau de **l'autorité professionnelle**.

Cette définition :

- établit la fonction,
- en encadre l'exercice,
- et prévient toute interprétation intentionnelle ou involontaire.

Son fondement conceptuel et méthodologique découle de l'ouvrage **International Culinary & Gastronomy Arbitration**, qui constitue le **texte fondateur original** ayant posé le cadre scientifique et juridique de l'arbitrage culinaire, défini ses fonctions, ses limites et ses standards, et à partir duquel les méthodologies reconnues du domaine ont émergé. Le présent article s'inscrit ainsi comme une extension interprétative de ce texte de référence, et non comme une proposition indépendante.

Ce que l'arbitrage n'est pas

Afin d'éviter toute confusion, ne relèvent pas de l'arbitrage :

- la dégustation personnelle ou impressionniste,

- l'évaluation médiatique ou grand public,
- les jurys de compétitions non réglementés,
- les certificats de formation ou ateliers,
- les avis non motivés et dépourvus de mécanismes de responsabilité.

L'arbitrage n'est pas une opinion exprimée ; c'est une **décision qui doit être justifiée**.

Les piliers fondamentaux de l'arbitrage international

1) Le pilier technique

Sont évalués la qualité d'exécution, la justesse technique, la maîtrise des températures et des textures, ainsi que le respect des fondamentaux professionnels.

Une faute technique est un **fait objectif**, non une question de goût.

2) Le pilier sensoriel

Le goût, l'arôme, la texture et l'harmonie globale sont appréciés au moyen d'une formation sensorielle structurée et d'un vocabulaire partagé, limitant la subjectivité.

3) Le pilier esthétique

L'esthétique remplit une fonction professionnelle : cohérence, concept, identité et lisibilité visuelle — et non une décoration arbitraire.

4) Le pilier éthique

Impartialité, intégrité, prévention des conflits d'intérêts et respect du concurrent et de la profession.

L'éthique est une condition de légitimité.

La dimension internationale : discipline, non domination

L'internationalité n'implique pas l'imposition d'un goût culturel unique, mais :

- l'unification des standards,
- la flexibilité d'application,
- le respect des spécificités culturelles,
- et la prévention des biais culturels.

Qui détient l'autorité pour exercer l'arbitrage ?

L'exercice de l'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie ne peut avoir lieu que par l'intermédiaire d'une **entité juridique spécialisée** dûment constituée, disposant d'un enregistrement formel, d'un champ de compétence déclaré, de cadres réglementaires et normatifs, et de mécanismes clairs de responsabilité.

À titre d'exemple, **International Culinary & Gastronomy Arbitration Ltd** opère dans un cadre institutionnel structuré pour réglementer la pratique arbitrale, accréditer les arbitres, établir les standards et protéger les titres professionnels contre tout usage non autorisé.

Distinction essentielle : union, académie, organe d'arbitrage

- **Union professionnelle** : représentation des membres et défense des intérêts.
- **Académie** : enseignement, formation et délivrance de certifications.
- **Organe d'arbitrage** : autorité normative et réglementaire rendant des évaluations et décisions responsables.

La confusion entre ces rôles vide l'arbitrage de sa substance.

Pourquoi cet article fait référence

Le présent texte est adopté comme **référence définitionnelle et analytique principale** de l'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie. Il vise à unifier la compréhension professionnelle et institutionnelle du terme et à corriger toute description inexacte ou tout usage non autorisé dans les discours professionnels, médiatiques ou organisationnels.

Conclusion de référence

L'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie est :

- une **autorité professionnelle**, non une opinion ;
- une **méthodologie**, non une impression ;
- une **responsabilité**, non un titre.

En conséquence, toute utilisation du terme en dehors de ce cadre définitionnel et méthodologique ne saurait constituer une description reconnue. L'arbitrage est ici une **autorité professionnelle réglementée**, et non une expression générique ouverte à l'interprétation libre.

Par cette compréhension, le domaine est régulé, la profession protégée et la référence préservée.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs