

La dégustation n'est pas une opinion

Manifeste scientifique et institutionnel fondateur de l'École mondiale Ahmad Maadarani de dégustation gastronomique cognitive et de jugement culinaire codifié

Official article information

Article author
Ahmad Maadarani

Article number
8286

Article code
—

Protection number
—



Scan to verify the article

Reference

Ahmad Maadarani Global School — Foundational Reference Document, 2026

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE FONDATEUR

LA DÉGUSTATION N'EST PAS UNE OPINION

Manifeste scientifique et institutionnel fondateur de l'École mondiale Ahmad Maadarani de dégustation gastronomique cognitive et de jugement culinaire codifié

AUTEUR ET FONDATEUR INTELLECTUEL

Maître Chef Ahmad Issam Maadarani

Fondateur et théoricien principal de l'École mondiale Ahmad Maadarani de dégustation gastronomique cognitive et de jugement culinaire codifié

Fondé sur un projet institutionnel de connaissance comprenant 125 volumes, chacun réunissant au moins quinze ouvrages — soit un corpus minimal de 1 875 livres selon les archives institutionnelles de l'auteur.

Résumé

Le présent article expose le cadre scientifique et institutionnel intégré de l'École mondiale Ahmad Maadarani de dégustation gastronomique cognitive et de jugement culinaire codifié. Il part d'une proposition centrale : la dégustation professionnelle n'est ni une réaction instantanée de la langue ni une simple déclaration d'agrément ou de rejet. Elle constitue un processus temporel et multisensoriel où interagissent le goût, l'olfaction orthonasale et rétronasale, la texture, la température, la chimioesthésie, le son, la mémoire, l'attente et le contexte. L'article présente la Théorie circulaire de la dégustation de Maadarani, le Modèle circulaire d'évaluation sensorielle et la chaîne de la preuve sensorielle. Il les réunit ensuite dans un projet de codification professionnelle destiné à faire passer le jugement culinaire de l'autorité impressionniste vers un champ régi par un périmètre écrit, des critères annoncés, des observations traçables, des décisions motivées et une révision indépendante. Il précise également la relation entre l'École Ahmad Maadarani et les entités juridiques qui lui sont associées, propose une stratégie graduée de propriété intellectuelle et trace une frontière nette entre codification privée, législation publique, pouvoir juridictionnel et reconnaissance réglementaire.

Mots-clés : dégustation cognitive ; analyse sensorielle ; jugement culinaire ; preuve sensorielle ; codification professionnelle ; Théorie circulaire de la dégustation de Maadarani ; propriété intellectuelle ; gouvernance.

THÈSE CENTRALE

Il ne suffit pas qu'un juge ressente. Il doit savoir ce qu'il a perçu, à quel moment le phénomène est apparu, pourquoi il est pertinent, selon quel critère il devient un jugement et comment ce jugement peut être réexaminé.

Préface : d'un corpus de savoir à une école portant le

nom de son fondateur

Le statut de référence mondiale ne se décrète ni par un titre ni par un superlatif. Il se construit par des concepts définissables, une terminologie cohérente, des méthodes transmissibles, des procédures applicables et des théories ouvertes à l'expérimentation, à la critique et à l'amélioration. L'École Ahmad Maadarani n'est donc pas présentée comme une formule promotionnelle, mais comme un cadre intellectuel, scientifique et professionnel qui organise un vaste travail consacré aux sciences culinaires, à la dégustation, au jugement et à la gouvernance professionnelle.

Selon les archives institutionnelles de l'auteur, l'École s'appuie sur un projet de connaissance composé de 125 volumes, chacun comprenant au moins quinze livres. Cette ampleur numérique ne constitue toutefois pas, à elle seule, une autorité. Un corpus devient une école lorsqu'il produit une théorie cohérente, un langage professionnel commun, des règles d'inférence, des méthodes enseignables et des systèmes d'application et de contrôle responsables. Le présent article se veut ce texte d'intégration : un référentiel parent reliant le savoir à l'ordre, la théorie à la preuve, le jugement à la responsabilité et l'innovation à la protection intellectuelle.

L'appellation « École Ahmad Maadarani » est appropriée parce qu'une école de pensée se rattache à son fondateur, à ses concepts et à ses méthodes. Les sociétés et institutions associées constituent les véhicules juridiques et opérationnels par lesquels peuvent être menés la publication, la formation, les services, les standards professionnels et la gestion des droits, dans les limites documentées de chacune. Cette distinction protège l'attribution au fondateur tout en empêchant qu'un nom intellectuel soit présenté à tort comme un régulateur public, un tribunal statutaire ou une autorité gouvernementale.

1. Le problème : lorsque l'opinion devient jugement

Dans la vie ordinaire, chacun peut déclarer qu'un plat lui plaît ou lui déplaît sans devoir justifier son impression. Le jugement professionnel obéit à une autre exigence. Une note peut déterminer le classement d'un candidat, affecter la réputation d'un chef, orienter le résultat d'un concours, influencer la valeur perçue d'un certificat ou d'un titre et peser sur une trajectoire professionnelle entière. Une décision aussi lourde de conséquences ne peut reposer uniquement sur la préférence personnelle, le prestige du juge ou une ancienneté jamais mesurée.

La difficulté majeure tient au fait que les juges peuvent croire évaluer un plat alors qu'ils réagissent à la couleur de l'assiette, à la réputation du candidat, au nom de la recette, à une attente culturelle, à un souvenir personnel, à l'ordre de présentation, à la fatigue sensorielle ou à une impression initiale qui n'a jamais été réexaminée. Les recherches sur la perception alimentaire montrent que la présentation visuelle, le contexte et les propriétés tactiles peuvent modifier l'attente, l'évaluation sensorielle et l'agrément [6][7]. Cela ne rend pas les sens impropres au jugement ; cela signifie que le jugement sensoriel exige contrôle, entraînement et séparation rigoureuse entre description, interprétation, préférence et décision.

Les normes internationales d'analyse sensorielle distinguent l'analyse objective des essais hédoniques et insistent sur la sélection, la formation et le suivi des performances des sujets [1][2][4]. L'École Ahmad Maadarani part de cette même discipline : le juge n'est pas seulement une personne ayant « bon goût », mais un instrument humain de mesure qui requiert étalonnage, vocabulaire commun, compétence définie, limites d'autorité et dossier permettant le réexamen.

2. Concepts fondateurs : le goût n'est pas la flaveur, et la flaveur n'est pas le jugement

La codification commence par le langage. Si le goût, l'arôme, la flaveur, la dégustation, l'évaluation et le jugement sont employés comme synonymes, les résultats deviennent difficilement comparables et les divergences peuvent naître du vocabulaire avant même de naître de la perception. L'École adopte donc les distinctions fonctionnelles suivantes :

Concept	Définition fonctionnelle au sein de l'École
Goût	Réponses gustatives fondamentales reçues par les récepteurs buccaux, notamment le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'umami.
Odeur / Arôme	Perception produite par les composés volatils qui atteignent l'olfaction par voie orthonasale ou rétronasale pendant la mastication et la déglutition.
Flaveur	Construction perceptive intégrée associant goût, arôme, somesthésie orale, température, chimioesthésie et influences contextuelles.
Dégustation	Processus structuré d'observation de la flaveur et de ses transformations dans le temps, et non simple contact de l'aliment avec la langue.

Concept	Définition fonctionnelle au sein de l'École
Description sensorielle	Consignation de ce qui a été perçu dans un langage défini, avant toute appréciation, récompense ou pénalité.
Évaluation	Comparaison d'une observation avec un critère annoncé et une échelle définie.
Jugement professionnel	Décision motivée résultant de l'application d'un critère à une preuve sensorielle, dans un périmètre, une compétence et une procédure connus.

Selon cette distinction, l'énoncé « ce plat est délicieux » ne constitue pas, à lui seul, une preuve suffisante pour fonder un jugement, car il peut n'exprimer qu'une préférence personnelle. Une formulation professionnelle identifie l'observation, le moment, le critère et l'effet : « Une amertume marquée est apparue pendant la phase de déclin et a persisté après la déglutition, masquant le rebond aromatique et contredisant le critère annoncé d'équilibre. »

3. Les douze principes fondateurs de l'École Ahmad Maadarani

Premier principe : la dégustation ne se déroule pas uniquement sur la langue

La langue contribue aux goûts fondamentaux, mais la flaveur naît de l'intégration de l'olfaction rétronasale, de la texture, de la température, de la chimioesthésie, du son, de la mémoire et de l'attente.

Deuxième principe : la flaveur est une construction perceptive multisensorielle

Les signaux sensoriels ne s'additionnent pas mécaniquement ; le cerveau les intègre dans une expérience unifiée susceptible de varier selon le contexte et l'expérience.

Troisième principe : la dégustation est temporelle

La première bouchée ne représente pas toute l'expérience. L'ordre, l'intensité et la persistance des sensations évoluent pendant la mastication, la déglutition et l'après-

déglutition.

Quatrième principe : la première impression est une donnée, non un verdict final

L'impression d'ouverture est enregistrée comme une phase ; elle ne doit ni effacer les phases suivantes ni dominer la décision sans preuve.

Cinquième principe : l'agrément n'est pas synonyme de qualité

Un plat peut satisfaire un critère professionnel sans correspondre au goût personnel du juge ; inversement, un plat apprécié peut manquer à la norme annoncée.

Sixième principe : aucun jugement équitable n'existe sans critère annoncé

Le critère doit précéder le résultat. Modifier la règle après avoir vu l'issue constitue une défaillance procédurale.

Septième principe : aucune note ne devrait exister sans preuve sensorielle

Toute récompense ou déduction significative doit être rattachée à une observation précise dont la pertinence au regard du critère peut être expliquée.

Huitième principe : la mémoire sensorielle est à la fois expertise et source de biais

L'expérience facilite reconnaissance et comparaison, mais elle peut également conduire le juge à imposer un modèle familier à un plat issu d'une autre culture ou école culinaire.

Neuvième principe : le contexte doit être contrôlé ou explicitement intégré

La couleur, l'éclairage, l'intitulé, la présentation et l'ordre des échantillons peuvent influencer la perception ; ils doivent être standardisés ou définis comme partie du critère.

Dixième principe : un titre ne dispense pas le juge de la mesure

La compétence se démontre par la discrimination, la constance, la répétabilité, la motivation et la maîtrise des biais — non par le titre seul.

Onzième principe : une décision professionnelle doit pouvoir être réexaminée

Le réexamen ne diminue pas le juge ; il démontre que le système est plus solide que la personne qui décide.

Douzième principe : le jugement culinaire est une responsabilité éthique

Évaluer le travail d'autrui impose intégrité, indépendance, confidentialité, équité culturelle et gestion des conflits d'intérêts.

4. La Théorie circulaire de la dégustation de Maadarani

La Théorie circulaire de la dégustation de Maadarani — Maadarani Circular Tasting Theory (MCTT) — soutient que l'expérience de la flaveur ne peut être réduite à un point unique et ne suit pas nécessairement une simple ligne droite. Elle se déploie dans un cycle perceptif où l'identité, la dominance, l'intensité et les relations entre sensations se transforment avec le temps. Le cycle proposé comporte cinq étapes interdépendantes :

4.1 Réception initiale

Phase durant laquelle se forment les attentes visuelles, orthonasales et celles du premier contact buccal. Très vulnérable au contexte, elle ne doit pas être traitée comme le verdict final.

4.2 Expansion sensorielle

La flaveur s'élargit sous l'effet de la mastication, du réchauffement, de la libération des composés volatils, du mélange avec la salive, des changements de texture et des interactions chimioesthésiques.

4.3 Pic perceptif

Un ou plusieurs éléments atteignent leur niveau maximal de clarté ou de dominance. Le pic peut être équilibré, unidimensionnel ou traversé de contradictions internes.

4.4 Déclin progressif

Certains signaux s'atténuent tandis que d'autres persistent. La qualité de la finale et les défauts retardés — amertume, film gras, sécheresse ou astringence — deviennent alors perceptibles.

4.5 Rebond aromatique

Des éléments aromatiques apparaissent ou réapparaissent après la déglutition par voie rétronasale. Ils peuvent confirmer, réviser ou contredire l'impression antérieure.

FRONTIÈRE SCIENTIFIQUE DE LA CONTRIBUTION ORIGINALE

L'évolution temporelle des sensations a été étudiée avant cette théorie, notamment par la méthode de Dominance Temporelle des Sensations. La contribution proposée de la MCTT réside dans sa structure circulaire en cinq étapes, l'explicitation du rebond aromatique et le lien établi entre temporalité, preuve sensorielle et jugement culinaire motivé. Elle demeure un modèle proposé qui requiert une validation empirique indépendante avant de pouvoir être qualifié de standard établi.

L'importance du temps dans la MCTT est compatible avec des méthodes dynamiques

telles que la Dominance Temporelle des Sensations, qui suivent la sensation dominante pendant la consommation [5]. Les travaux sur l'olfaction rétronasale démontrent également son rôle central dans la flaveur et son interaction avec le goût [8]. La MCTT dépasse cependant le seul relevé de dominance : elle interroge la manière dont le juge transforme une séquence sensorielle en preuve puis en décision professionnelle révisable.

5. Le Modèle circulaire d'évaluation sensorielle (CSEM)

Le Modèle circulaire d'évaluation sensorielle — Circular Sensory Evaluation Model (CSEM) — constitue l'instrument opérationnel proposé pour mettre la théorie en pratique. Il empêche le juge de réduire un plat complexe à un chiffre avant d'avoir consigné ce qui s'est effectivement produit. Pour chaque étape, l'évaluateur note le signal sensoriel, son intensité, son moment d'apparition, sa durée, sa relation aux autres composantes, sa pertinence au regard du critère et son degré de confiance dans l'observation.

Le modèle sépare deux niveaux. Le niveau descriptif demande : qu'est-ce qui est apparu, quand et avec quelle intensité ? Le niveau évaluatif demande : l'observation satisfait-elle ou contredit-elle le critère, et avec quelle conséquence ? Le juge ne devrait pas accéder au second niveau avant d'avoir achevé le premier. Lorsque description et pénalité naissent simultanément, le dossier risque de devenir la justification a posteriori d'une impression plutôt que la preuve d'un processus discipliné.

Le CSEM peut servir à l'enseignement, à l'étalonnage des panels, à la recherche comparative, aux tests de constance des juges et à l'analyse des divergences de notation. Il n'est présenté ni comme un substitut aux normes internationales ni comme un remplacement des méthodes statistiques. Il s'agit d'un modèle professionnel structuré qui doit être confronté à celles-ci.

6. De la sensation à la preuve : la chaîne de la preuve sensorielle

La chaîne de la preuve sensorielle est le pont entre dégustation et jugement. La sensation se produit dans l'évaluateur ; la décision qui en résulte entre dans le monde extérieur et peut affecter les droits, la réputation et les intérêts professionnels d'autrui. Avant de

pouvoir soutenir une décision professionnelle, une sensation interne devrait franchir cinq maillons reliés :

Observation

Identifier l'événement sensoriel sans vocabulaire vague ni verdict prédéterminé.

Localisation temporelle

Situer la phase d'apparition, la durée et la transformation du phénomène.

Description

Employer un terme défini, une échelle d'intensité ou une référence convenue.

Rattachement au critère

Expliquer pourquoi l'observation est pertinente au regard de l'objectif et de la grille de notation.

Motivation et décision

Énoncer la conséquence sur la note ou l'issue sous une forme susceptible de réexamen.

La différence apparaît dans la formulation. « Le plat est lourd » est une impression. « Un film gras persistant subsiste après la déglutition et réduit la netteté du rebond aromatique lors de trois observations, en contradiction avec le critère annoncé d'une finale légère et nette » constitue une preuve sensorielle. La seconde formulation ne supprime pas le juge humain ; elle rend son raisonnement visible, explicable et contestable.

7. La codification du domaine : de pratiques dispersées à un système écrit

L'ambition de l'École Ahmad Maadarani ne se limite pas à publier des ouvrages ou à former des juges. Elle vise également la codification du domaine professionnel lui-même. Codifier signifie recueillir des termes, principes et procédures dispersés, puis les organiser dans un système écrit cohérent qui définit les concepts, la compétence, la preuve,

l'éthique, les règles de décision et les voies de réexamen.

LA LIMITE JURIDIQUE DÉCISIVE

Dans le présent article, la codification désigne une codification privée, professionnelle et institutionnelle applicable aux adhésions, contrats, programmes, concours et usages autorisés. Elle ne signifie ni édicter une loi nationale, ni créer un tribunal, ni acquérir une compétence publique, ni revendiquer une reconnaissance réglementaire qui n'a pas été accordée.

Un vocabulaire normatif

Uniformiser les définitions du goût, de l'arôme, de la flaveur, de la dégustation, de la description, de l'évaluation et du jugement afin d'éviter les substitutions abusives.

Des standards de compétence

Définir les connaissances, la formation, l'expérience et les évaluations exigées pour chaque niveau professionnel.

Des règles de preuve sensorielle

Définir ce qui vaut observation, comment elle se décrit, comment elle se rattache à un critère et quel degré de confiance est requis.

Des procédures d'évaluation

Standardiser la préparation, l'ordre, le temps, l'environnement, les échelles et les dossiers lorsque la cohérence l'exige.

Une gouvernance et une éthique

Régir indépendance, confidentialité, déclaration des conflits, récusation, conduite et protection des participants.

Des plaintes et des recours

Créer une voie de contestation, séparer le réexamen de la décision initiale et documenter

motifs et résultats.

Des normes maîtrisées et un contrôle des versions

Attribuer à chaque document contrôlé un numéro de version, une date d'effet et un historique des modifications, et empêcher l'usage des versions remplacées.

Ces règles acquièrent une force pratique lorsqu'elles sont expressément intégrées aux conventions d'adhésion, règlements de concours, contrats de formation, licences et politiques des jurys. Elles deviennent alors obligatoires dans la relation privée acceptée — non parce qu'elles seraient la loi d'un État, mais parce qu'elles forment un cadre contractuel ou institutionnel licite, soumis au droit public applicable.

8. Architecture institutionnelle au service de l'École Ahmad Maadarani

L'École Ahmad Maadarani est le cadre intellectuel unificateur ; elle n'est pas, en elle-même, une société distincte. La mise en œuvre institutionnelle intervient par l'intermédiaire d'entités juridiques associées, chacune dotée de sa personnalité propre et d'un objet documenté. Le terme « filiale » ne doit être employé que si un lien capitalistique réel est établi. Dans ce document, l'expression la plus exacte est : « entités associées au sein du système institutionnel ».

Entité	Rôle institutionnel	Limite de l'affirmation
INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD 16649793	Structure institutionnelle et pédagogique ; édition, adhésion et conférences.	Son rôle ne doit pas être présenté comme une reconnaissance Ofqual ou une autorité publique, sauf reconnaissance formelle expressément accordée.
INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION LTD 16846998	Recherche, expertise sectorielle et services liés à la dégustation, à l'enseignement et au jugement culinaire professionnel.	Le terme « arbitration » désigne une activité professionnelle ou de gouvernance, sauf convention d'arbitrage juridiquement valable et droit applicable contraire.
WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY ARBITRATION LTD 16896300	Expertise spécialisée et cadres professionnels lorsqu'ils sont commandés dans un périmètre écrit.	Elle n'est ni un tribunal, ni un régulateur public, ni une source automatique de compétence juridictionnelle.

Entité	Rôle institutionnel	Limite de l'affirmation
WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY TITLES LTD 16997564	Titres professionnels, adhésions et standards distincts des qualifications réglementées.	Les titres ne doivent pas être présentés comme des diplômes universitaires ou licences gouvernementales sans fondement juridique indépendant.
WORLD CENTRE FOR INTELLECTUAL PROTECTION LTD SC882611	Documentation, provenance, registre des droits, dossiers méthodologiques et appui à la propriété intellectuelle.	La documentation renforce la preuve mais ne crée pas un droit gouvernemental nouveau et ne vérifie pas, à elle seule, la compétence professionnelle.
INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS CANADA INC OCN 1001411175	Présence canadienne en matière d'enseignement et d'évaluation des compétences, avec dossiers et opérations distincts.	Le droit canadien ainsi que le périmètre et les affirmations propres à chaque programme doivent être respectés indépendamment.

La relation entre l'École et ces entités devrait être organisée par une charte intellectuelle fondatrice, des résolutions des conseils ou dirigeants, des licences de propriété intellectuelle, des conventions de services inter-entités, des politiques de conflits d'intérêts et des registres de publication contrôlés. Chaque instrument devrait préciser le titulaire du droit, le licencié, les usages permis, l'entité chargée de l'exécution ainsi que les voies de plainte, d'audit et de réexamen.

9. Propriété intellectuelle : protéger l'expression, la méthode et l'identité

L'École Ahmad Maadarani réunit plusieurs couches de propriété intellectuelle qu'aucun instrument juridique unique ne peut protéger intégralement. Au Royaume-Uni, le droit d'auteur naît automatiquement pour les œuvres remplissant les conditions requises et peut couvrir les œuvres écrites, artistiques et numériques [13]. L'article 9 du Copyright, Designs and Patents Act 1988 identifie en principe l'auteur comme la personne qui crée l'œuvre [12]. Le droit d'auteur protège toutefois l'expression originale d'une idée, non l'idée abstraite elle-même [14].

Les éléments susceptibles de protection comprennent donc les textes des livres et articles, les définitions originales, l'architecture des chapitres, les schémas, les formulaires d'évaluation, les manuels de formation, les présentations, les bases de données

admissibles et les contenus numériques. La proposition générale selon laquelle « la dégustation est temporelle » ne peut être appropriée privativement. La protection la plus forte réside dans la formulation particulière en cinq étapes, sa terminologie, ses représentations graphiques, ses outils documentés et son système intégré d'application.

Couche du droit d'auteur

Chaque œuvre devrait comporter le nom de l'auteur, la date, le numéro de version, la mention des droits et l'historique des modifications. Les fichiers sources, brouillons, correspondances et preuves de développement datées devraient être conservés afin d'établir provenance et paternité.

Couche des marques

Le nom « AHMAD MAADARANI SCHOOL », son équivalent arabe, les logos et les appellations distinctives des modèles peuvent être protégés par marque après recherches d'antériorité et enregistrement dans les classes pertinentes. L'enregistrement facilite action, licence et contrôle commercial [15]. L'enregistrement de la marque ICGA ne protège pas automatiquement le nom distinct de l'École.

Couche contractuelle et licences

Les licences devraient préciser les droits de publier, traduire, enseigner, adapter ou sous-licencier. Des accords de confidentialité peuvent protéger les projets de recherche non publiés, banques d'évaluation, manuels de juges et données expérimentales.

Couche documentaire et provenance

WORLD CENTRE FOR INTELLECTUAL PROTECTION LTD peut soutenir dépôts institutionnels, versions, codes de vérification, empreintes numériques et provenance. Ces instruments renforcent preuve et gestion des droits ; ils ne remplacent ni l'UK Intellectual Property Office, ni une juridiction compétente, ni un autre registre public.

Couche de protection technique

Codes de vérification, filigranes, contrôles d'accès, journaux d'audit et signatures numériques peuvent attester l'origine et l'intégrité, sous réserve des règles de protection

des données et des exceptions légales.

RÈGLE DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

L'idée se développe scientifiquement ; son expression originale se protège par le droit d'auteur ; les noms et l'identité se renforcent par les marques ; le savoir confidentiel se gère par contrat ; et la provenance se soutient par la documentation.

10. Protocole de jugement culinaire codifié

Pour transformer la théorie en pratique, l'École propose un protocole qui commence avant l'entrée du plat dans la salle d'évaluation et ne s'achève que lorsque le dossier de décision peut être réexaminé. Ses étapes sont les suivantes :

Définir le périmètre

Préciser le type de concours, les compétences évaluées et ce qui demeure hors évaluation.

Annoncer les critères

Approuver la grille, les pondérations et les définitions avant de connaître les résultats.

Vérifier compétence et conflits

Confirmer la compétence du juge et déclarer relations, intérêts, limites de santé et restrictions sensorielles.

Maîtriser l'environnement d'évaluation

Standardiser éclairage, température, outils, séquence et durée lorsque l'uniformité est une condition d'équité.

Consigner la séquence circulaire

Documenter les cinq étapes et ne pas clore la note avant la fin du parcours sensoriel défini.

Construire la chaîne de la preuve sensorielle

Relier observation, moment, description, critère et conséquence.

Motiver par écrit

Fournir un motif concis pour toute décision significative ou divergence substantielle de notation.

Étalonner le panel

Examiner les écarts inhabituels sans transformer l'étalonnage en vote qui effacerait des observations individuelles valides.

Prévoir réexamen et recours

Permettre le contrôle de la procédure ou de l'application du critère selon des règles annoncées, par une personne distincte du décideur initial.

Conserver le dossier

Archiver grilles, versions, déclarations et décisions conformément à une politique de conservation et de protection des données.

11. Compétence du juge : de la sensibilité à la responsabilité

Une grande sensibilité sensorielle ne suffit pas. Sans constance, elle peut engendrer des décisions instables ; sans langage partagé, l'expérience peut produire des descriptions incompréhensibles pour autrui. L'École considère donc la compétence comme une combinaison de discrimination, d'identification, de maîtrise des échelles, de répétabilité, d'accord acceptable, de description temporelle, de séparation entre préférence et critère, de motivation écrite, de gestion des biais et de conduite éthique.

Cette approche rejoint l'ISO 8586:2023 sur la sélection et la formation des sujets sensoriels ainsi que l'ISO 11132:2021 sur la performance des panels descriptifs

quantitatifs [2][4]. Certaines méthodes temporelles fondées sur la dominance se situent toutefois hors du domaine de l'ISO 11132. Le CSEM requiert donc un protocole de validation adapté à sa structure temporelle au lieu d'emprunter une conformité qu'il n'a pas encore démontrée.

Un certificat ne doit pas remplacer la performance. Il peut attester l'achèvement d'un programme défini à une date donnée ; il n'établit pas une compétence permanente. Les juges ont besoin d'un suivi périodique, d'exercices d'étalonnage, de dossiers de performance et d'une nouvelle formation en cas de dérive ou de biais persistant.

12. Programme de recherche pour éprouver la théorie

Une théorie gagne en force lorsqu'elle précise comment elle peut être testée, corrigée ou réfutée. L'École Ahmad Maadarani propose donc un programme de recherche visant à déterminer si des juges formés distinguent de manière fiable les cinq étapes ; s'ils s'accordent sur le moment du pic, du déclin et du rebond ; comment le CSEM se compare à l'analyse descriptive statique et à la Dominance Temporelle des Sensations ; comment le type d'aliment, la température et la texture modifient le cycle ; comment culture et expérience influencent la reconnaissance des phases ; et si la chaîne de la preuve sensorielle réduit la variance injustifiée des notes tout en améliorant la qualité des motifs.

Les études devraient recourir, lorsque cela est pertinent, à des plans préenregistrés, des échantillons suffisants, l'aveugle, la randomisation, des statistiques appropriées et la publication des résultats positifs comme négatifs. Si une étape n'apparaît pas clairement dans une catégorie d'aliments, cette constatation doit définir la limite de la théorie plutôt qu'être dissimulée. Une école scientifique ne protège pas sa position en excluant la critique, mais en transformant la critique en connaissance.

13. Le titre institutionnel du fondateur

TITRE OFFICIEL EN FRANÇAIS
Fondateur et théoricien principal de l'École mondiale Ahmad Maadarani de
dégustation gastronomique cognitive et de jugement culinaire codifié

Ce titre tire sa force de son rattachement à une école définie qui porte le nom de son fondateur, ainsi qu'aux théories, termes et méthodes qui lui sont attribués. Il ne revendique ni charge gouvernementale, ni propriété exclusive sur la science mondiale de la dégustation, ni reconnaissance réglementaire non accordée. Il est donc plus solide qu'un superlatif sans limite parce qu'il peut être défini, prouvé et défendu.

14. Déclaration fondatrice finale

L'École Ahmad Maadarani déclare que la dégustation professionnelle n'est pas une opinion amplifiée ; que le jugement culinaire n'est pas une autorité créée par un titre ; que la codification n'est pas une prétention à édicter le droit public ; et que la propriété intellectuelle ne sert pas à monopoliser les faits scientifiques. La dégustation est une discipline à maîtriser, une compétence à former et une observation à documenter. Le jugement est une responsabilité qui doit être motivée et révisable. La codification est un système qui définit termes, droits, obligations et procédures. La propriété intellectuelle protège l'expression originale, l'identité et la méthode contre la copie, la déformation et la fausse attribution.

Le juge ne possède ni le plat ni son créateur, mais il répond de l'effet de sa décision sur eux. Il doit donc savoir ce qu'il a perçu, quand le phénomène est apparu, pourquoi il importe, quel critère le régit et quelle preuve soutient le résultat. S'il en est incapable, son appréciation demeure une opinion personnelle, quel que soit son titre. S'il peut décrire, mesurer, raisonner et accepter le réexamen, la dégustation devient jugement professionnel.

Telle est la vision unificatrice de l'École : la pensée reliée à l'institution, la théorie à l'application, la créativité à la protection et l'autorité à la responsabilité. L'École ne demande pas à une formule d'établir sa place. Elle entend construire cette place par un corpus de savoir, des termes définis, des preuves documentées, une gouvernance et une volonté permanente d'éprouver et d'améliorer ses modèles.

SYNTHÈSE DE RÉFÉRENCE

De la sensation à l'observation ; de l'observation à la preuve ; de la preuve au jugement ; du jugement au réexamen ; du savoir à la codification ; et de l'innovation à la protection.

Déclaration juridique et institutionnelle

Dans ce document, les expressions « jugement culinaire », « arbitrage culinaire » et « codification » sont employées dans un sens privé, professionnel et institutionnel. Elles ne désignent pas, par elles-mêmes, un arbitrage statutaire, un pouvoir judiciaire, une délégation gouvernementale, une reconnaissance Ofqual ou une habilitation à délivrer des qualifications réglementées. Toute activité demeure soumise au périmètre légal de l'entité qui la met en œuvre, à ses contrats et politiques adoptés ainsi qu'au droit applicable. Le présent document constitue un cadre intellectuel et professionnel ; il ne remplace pas un avis juridique adapté à un cas particulier.

Références scientifiques et juridiques sélectionnées

- [1] ISO 6658:2017 — Analyse sensorielle — Méthodologie — Lignes directrices générales. [Source](#)
- [2] ISO 8586:2023 — Analyse sensorielle — Sélection et entraînement des sujets. [Source](#)
- [3] ISO 13299:2016 — Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel. [Source](#)
- [4] ISO 11132:2021 — Analyse sensorielle — Méthodologie — Lignes directrices pour le mesurage de la performance d'un jury quantitatif descriptif. [Source](#)
- [5] Pineau, N. et al. (2009). Temporal Dominance of Sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. Food Quality and Preference, 20(6), 450-455. [Source](#)
- [6] Zellner, D. A. et al. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. Appetite. [Source](#)
- [7] Slocombe, B. G. et al. (2015). Cross-modal tactile-taste interactions in food evaluations. [Source](#)
- [8] Green, B. G. et al. (2011). Enhancement of Retronasal Odors by Taste. [Source](#)
- [9] Companies Act 2006. [Source](#)
- [10] INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD — Company No.

16649793. [Source](#)

[11] Entités britanniques associées : ICGA Ltd 16846998 ; WSACA Ltd 16896300 ; WSACT Ltd 16997564 ; World Centre for Intellectual Protection Ltd SC882611. [Source](#)

[12] Copyright, Designs and Patents Act 1988, article 9 — Qualité d’auteur de l’œuvre. [Source](#)

[13] Gouvernement du Royaume-Uni — Protection de l’œuvre par le droit d’auteur. [Source](#)

[14] UK Intellectual Property Office — IP Basics : le droit d’auteur protège l’expression, non l’idée sous-jacente. [Source](#)

[15] Gouvernement du Royaume-Uni — Enregistrer une marque. [Source](#)

[16] Trade Marks Act 1994. [Source](#)

Mention de propriété intellectuelle

© 2026 Ahmad Issam Maadarani. Tous droits réservés. La Théorie circulaire de la dégustation de Maadarani, le Modèle circulaire d’évaluation sensorielle ainsi que la construction éditoriale et méthodologique originale du présent document sont attribués à l’auteur conformément à ses archives institutionnelles. Aucune republication, traduction, modification, utilisation pédagogique ou œuvre dérivée ne peut être réalisée au-delà des usages autorisés par la loi sans autorisation écrite ou licence du titulaire des droits ou d’un licencié habilité. Le symbole ® ne doit pas être employé pour le nom AHMAD MAADARANI SCHOOL tant que son enregistrement n’a pas été confirmé dans la juridiction concernée.