

# Théorie de l'Absence Sensorielle du Chef Ahmad Maadarani

Quand ce qui est absent devient une partie de ce que nous dégustons

## Official article information

Article author  
Chef Ahmad Maadarani

Article number  
8289/2026

Article code  
IUOAMC-REF-MTSA-2026

Protection number  
IUOAMC-IP-2026-8289



Scan to verify the article

## Reference

Maadarani Sensory Absence Theory (MTSA-2026) — Original conceptual theory by Chef Ahmad Maadarani; institutional issue by the International Union of Arab Master Chefs (IUOAMC).

ARTICLE CODE: IUOAMC-REF-MTSA-2026 THEORY CODE: MTSA-2026 CATEGORY: CPS-  
SENSORY FRAMEWORK: SAF-6 VERSION: 1.0

## Résumé

La Théorie Maadarani de l'Absence Sensorielle affirme que la dégustation ne résulte pas uniquement des stimuli présents dans un plat, mais de la relation entre ce que le plat offre, ce que l'esprit anticipe et ce que le dégustateur perçoit comme manquant. L'absence peut être une défaillance qui affaiblit l'identité et l'équilibre, ou un instrument de conception créant attente, surprise, concentration et repos sensoriel. La théorie propose un vocabulaire analytique et le cadre SAF-6, applicable à la création culinaire, à l'enseignement et au jugement professionnel.

# 1. Introduction : la saveur n'est pas la somme des présences

---

L'analyse culinaire demande souvent quels ingrédients, arômes, textures et couleurs sont présents. Pourtant, le dégustateur n'aborde jamais un plat comme un observateur vide. La mémoire, le nom, l'apparence et le contexte créent des attentes avant la première bouchée. Une couleur rouge peut annoncer le sucré, une croûte dorée le croustillant et un nom traditionnel un arôme familier. Lorsque cette promesse ne se réalise pas, l'élément absent acquiert une présence psychologique.

Nous ne dégustons pas seulement le plat, mais aussi la distance entre ce que nous trouvons et ce que nous attendions.

La théorie naît dans cette distance. Toute absence n'est pas une faute, et toute surprise n'est pas une réussite. Il faut déterminer si l'absence est intentionnelle, fonctionnelle, cohérente et honnête envers l'identité annoncée du plat.

## 2. Définition

---

**L'absence sensorielle** est la perception qu'un stimulus sensoriel ou sémantique attendu n'apparaît pas, ou le déplacement volontaire de ce stimulus par le chef afin de modifier l'attention, le rythme, le sens ou l'équilibre.

L'absence ne se limite pas à la suppression matérielle. Le sel peut être chimiquement présent mais imperceptible ; un arôme peut être masqué par la température ; un ingrédient visible peut rester silencieux en bouche. L'absence est donc un effet vécu, non une simple ligne retirée d'une recette.

## 3. Proposition centrale

---

Expérience sensorielle perçue = présence réelle + attente mentale – écart d'absence + effet de transformation

La présence réelle atteint les sens. L'attente mentale est la promesse produite par la mémoire, le nom, l'apparence et le contexte. L'écart d'absence sépare la promesse de sa réalisation. L'effet de transformation désigne la valeur nouvelle créée lorsque l'absence est volontaire et cohérente. Cette formule est une carte conceptuelle, non une équation de laboratoire.

## 4. Les sept principes

---

### 4.1 L'attente précède la dégustation

La dégustation commence avant l'entrée de l'aliment en bouche. Il faut identifier la promesse avant d'interpréter son absence.

### 4.2 L'absence est relative

Elle n'existe pas hors contexte. Ce qui manque dans un plat patrimonial peut ne jamais être attendu dans une création libre.

### 4.3 La fonction détermine la valeur

L'absence se juge par son action : concentrer l'attention, réduire la saturation, créer du sens ou laisser un vide inexpliqué.

### 4.4 La compensation est fonctionnelle

Lorsqu'un élément structurel est supprimé, sa fonction peut devoir être transférée plutôt que sa matière imitée.

### 4.5 L'identité possède un seuil

Au-delà d'un certain degré, la suppression sépare le plat de la promesse culturelle ou technique portée par son nom.

### 4.6 Le silence sensoriel

Comme les pauses musicales, les moments de faible intensité préparent la perception. Un vide incontrôlé rompt toutefois la continuité.

## 4.7 La responsabilité explicative

Le chef doit pouvoir expliquer ce qui a été retenu, pourquoi, où sa fonction a été déplacée et quels indices sensoriels soutiennent cette décision.

## 5. Formes de l'absence

---

| Forme                  | Description                                               | Effet possible                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Intentionnelle         | Retrait planifié au service d'une idée claire.            | Surprise, concentration, économie sensorielle. |
| Fonctionnelle          | L'élément disparaît, sa fonction est transférée.          | Innovation équilibrée.                         |
| Trompeuse              | Le nom ou l'apparence promet une sensation non compensée. | Confusion et perte de confiance.               |
| Culturelle             | Un signe lié à la mémoire collective est absent.          | Renouveau ou perte d'identité.                 |
| Émotionnelle           | Une qualité porteuse de souvenir disparaît.               | Justesse technique sans résonance.             |
| Rythmique              | L'intensité baisse entre deux étapes.                     | Repos ou rupture.                              |
| Technique involontaire | Arôme, texture ou équilibre disparaît à l'exécution.      | Défaut à distinguer de l'innovation.           |

## 6. Domaines d'apparition

---

L'absence peut être visuelle, olfactive, gustative, tactile, auditive, thermique, temporelle ou sémantique. L'espace vide, l'arôme masqué, le pivot acide manquant, la perte de croustillant, l'absence du son de rupture, une température inadéquate, une finale trop courte ou le conflit entre le titre et l'expérience produisent chacun un écart distinct.

## 7. Le cadre SAF-6

Le **Sensory Absence Framework (SAF-6)** comporte six axes descriptifs. Une note de zéro à cinq peut servir à la formation, mais elle doit toujours être accompagnée d'une justification écrite.

| Axe              | Question                                        | 0                 | 5                       |
|------------------|-------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| E — Attente      | Quelle est la force de la promesse préalable ?  | Aucune promesse   | Promesse très explicite |
| G — Écart        | Quelle distance sépare attente et réalisation ? | Correspondance    | Séparation complète     |
| I — Intention    | L'absence paraît-elle volontaire ?              | Défaut accidentel | Intention claire        |
| C — Compensation | La fonction manquante a-t-elle été transférée ? | Aucune            | Intégrée                |
| D — Cohérence    | L'absence sert-elle le rythme et l'équilibre ?  | Déstabilise       | Renforce                |
| A — Authenticité | Le nom et le récit restent-ils honnêtes ?       | Trompeurs         | Identité sincère        |

Les notes ne doivent pas être additionnées mécaniquement. Un grand écart n'est pas une qualité en soi, et l'intention ne répare pas une mauvaise exécution. Un écart élevé, associé à une intention, une compensation et une cohérence fortes, peut signaler une innovation réussie ; sans compensation, il traduit souvent une lacune ou une tromperie.

## 8. Application à la conception

1. Formuler la promesse créée par le nom et l'apparence.
2. Identifier l'élément retenu et le sens concerné.
3. Définir sa fonction avant de le supprimer.
4. Transférer cette fonction ou préserver consciemment le vide.
5. Localiser le moment où l'absence est découverte.

6. Comparer des dégustateurs familiers et non familiers du contexte culturel.
7. Renommer ou reformuler le plat si sa promesse devient inexacte.

Un plat ressemblant visuellement à un dessert acidulé mais offrant une saveur salée ne réussit que si un pont aromatique ou textural rend la transition intelligible. Sans ce pont, la surprise devient tromperie ; avec lui, l'écart devient porteur de sens.

## 9. Application au jugement

---

Le juge ne doit pas pénaliser un plat simplement parce qu'un élément qu'il connaît personnellement est absent. Il identifie d'abord la source de l'attente : règlement, nom du plat, norme technique ou mémoire privée. Il décrit ensuite l'effet, évalue la compensation et vérifie l'identité. « La surface annonçait du croustillant, mais l'humidité a supprimé le contraste sans qu'un autre élément reprenne sa fonction structurelle » est plus rigoureux que « il manque quelque chose ».

## 10. Relation avec la Théorie de la dégustation circulaire

---

La Théorie de la dégustation circulaire étudie le mouvement, le retour et l'interaction des étapes sensorielles. La Théorie de l'absence examine les écarts, les pauses et les éléments attendus qui n'arrivent pas. La première cartographie le parcours de la présence ; la seconde révèle l'influence du vide dans ce parcours. Elles sont complémentaires sans être confondues.

## 11. Limites et recherche future

---

Cette théorie est un cadre conceptuel original, non l'annonce d'une loi expérimentalement établie. La culture, l'expertise, l'âge, la langue et le contexte peuvent modifier son application. Des recherches futures pourront comparer des variantes contrôlées, employer des entretiens descriptifs, établir des cartes temporelles et confronter panels experts et non experts. Les scores SAF-6 ne doivent pas être présentés comme des mesures psychologiques ou médicales.

## 12. Conclusion

---

L'absence sensorielle déplace la réflexion de « Qu'ai-je placé dans l'assiette ? » vers « Qu'ai-je conduit le dégustateur à attendre, et que s'est-il produit lorsque cela n'est pas arrivé ? ». La suppression devient décision, le vide devient matière de conception et l'attente devient responsabilité. La maturité ne vient pas de l'abondance, mais de la maîtrise de ce qui parle, de ce qui se tait et de ce qui revient en mémoire après la bouchée.

**Déclaration d'originalité et de méthode :** Cet article a été développé au sein du projet intellectuel du Chef Ahmad Maadarani comme théorie conceptuelle ouverte à l'affinement et à l'expérimentation. Il ne repose sur aucune référence externe et ne revendique ni loi expérimentalement démontrée ni priorité mondiale documentée de manière indépendante. Auteur intellectuel : Chef Ahmad Maadarani. Organisme institutionnel : International Union of Arab Master Chefs.

© 2026 Chef Ahmad Maadarani · International Union of Arab Master Chefs · IUOAMC-REF-MTSA-2026

This is a protected institutional copy linked to the protection number and QR code above.