

Jugement culinaire fondé sur les éléments probants : cadre de Maadarani pour la chaîne de justification et le réexamen des décisions

De l'observation sensorielle à la note motivée : étalonnage, équité et documentation

Official article information

Article author
Ahmad Issam Maadarani

Article number
8292/2026

Article code
IUOAMC-ART-2026-8292

Protection number
IUOAMC-IP-2026-8292



Scan to verify the article

Reference
—

Ahmad Issam Maadarani | Article méthodologique | Version 1.1 — 2 octobre 2026

Résumé

Cet article propose un cadre de jugement culinaire fondé sur les éléments probants, pour rendre les décisions explicables et réexaminables tout en préservant l'expertise sensorielle. Son principe est une « chaîne de justification du jugement » : une observation précise, reliée à un critère annoncé et traduite en note motivée, dans des conditions documentées. Le cadre traite de l'étalonnage des juges, de leur indépendance, des désaccords, de l'équité culturelle et des recours. Un barème illustratif et un cas fictif accompagnent la proposition. L'article ne présente aucune donnée expérimentale démontrant sa supériorité ; il propose un programme pour la tester.

Mots-clés : jugement culinaire ; évaluation sensorielle ; étalonnage des juges ; équité ; justification ; réexamen.

1. De l'expertise à une décision défendable

Le juge mobilise des connaissances techniques, une mémoire sensorielle et des attentes. Leur application devient difficile à examiner si le lien entre observation et note reste implicite. « Le plat ne m'a pas convaincu » ne précise ni le défaut ni son importance. Le cadre proposé considère une explication motivée, proportionnée aux conséquences de la décision, comme une base de l'autorité professionnelle.

L'objectif consiste à inscrire l'expertise dans une procédure claire : critères connus à l'avance, observations indépendantes et limites explicites de la note. Le chiffre doit résumer un jugement documenté et rester lié à son contexte.

2. Champ et références

La proposition concerne les plats évalués en concours et en formation professionnelle. Les catégories diffèrent par leurs objectifs et leurs conditions de participation. Ce cadre ne remplace pas le règlement adopté par un concours. Il propose de documenter son application, sans constituer un arbitrage juridique, une accréditation des juges ou une certification de sécurité alimentaire.

ISO 6658:2017 traite de méthodologie sensorielle générale [1], et ISO 8586:2023 de sélection et de formation des évaluateurs [2]. ISO 11132:2021 concerne la performance des panels descriptifs quantitatifs, notamment discrimination, accord et répétabilité ; la reproductibilité entre panels ou dans des conditions différentes est hors de son champ [3]. Ces domaines éclairent la proposition, sans assimiler un concours à un laboratoire. Seuls les résumés officiels publics ont été consultés ; aucune conformité aux clauses des normes n'est revendiquée.

3. Distinguer quatre opérations

- **Description :** ce qui est observé, senti ou goûté, par exemple une acidité marquée et une croûte fragile.
- **Évaluation :** la conformité de cette caractéristique au critère annoncé et à la catégorie.

- **Préférence personnelle** : ce que le juge aime ; elle intervient seulement si le règlement évalue explicitement l'appréciation ou l'acceptabilité.
- **Attribution de la récompense** : application des règles d'agrégation, d'admissibilité et de départage.

Un plat volontairement acide peut être bien exécuté même si le juge préfère davantage de douceur. Un plat innovant peut manquer d'équilibre selon les critères annoncés. Ces distinctions rendent visible le fondement de la décision et évitent les exigences personnelles cachées.

4. La chaîne de justification proposée

L'auteur emploie cette expression comme une désignation organisationnelle de sa proposition, sans revendiquer une priorité historique sur toutes les méthodes antérieures :

Conditions d'évaluation → observation → critère → effet → note → décision → trace du réexamen.

À chaque étape, le juge précise quand et comment l'échantillon a été évalué, ce qu'il a observé, le critère applicable, l'effet sur sa réalisation, le repère descriptif justifiant la note, l'agrégation et la traçabilité des modifications. Les éléments probants peuvent être sensoriels ou techniques ; toute qualité n'est pas supposée mesurable par un instrument.

Une note utile serait : « Au moment consigné de la dégustation, le dessus était croustillant, mais la base était molle. Cela réduisait l'homogénéité attendue dans l'exécution. La note de 7/10 correspond au repère d'une bonne réalisation avec un défaut perceptible. » « Technique faible » ne suffit pas à exposer ce raisonnement.

5. Définir les critères avant les plats

Chaque critère doit préciser sa définition, ses limites, les preuves recevables, son poids et ses repères de notation. Le règlement désigne l'autorité chargée des infractions et fixe à l'avance les retards, ingrédients obligatoires, égalités, conflits d'intérêts et recours. Aucun critère nouveau n'est ajouté après observation des plats.

Repères de formation possibles sur 0-10 : 9-10 réalisation solide avec défauts mineurs ou absents ; 7-8 bonne réalisation avec défaut perceptible ; 5-6 réalisation partielle avec effet défavorable clair ; 3-4 échec important ; 0-2 échec grave défini pour la catégorie.

Ces plages proposées nécessitent des exemples propres à chaque critère et ne correspondent pas automatiquement aux seuils de médailles d'un organisme. Un échec établi noté zéro se distingue d'une évaluation rendue impossible par un incident de procédure.

6. Barème illustratif

Ce modèle de formation ne constitue pas une pondération internationale approuvée. Un concours applique son règlement et distingue les pénalités de procédure de la qualité du plat.

Critère	Poids /100	Éléments à consigner
Qualité sensorielle et équilibre	45	Interaction des saveurs, arômes, textures et température adaptée
Exécution technique	25	Maîtrise de cuisson et homogénéité adaptées à la technique visée
Cohérence et exigences de catégorie	15	Rôle des composants, intention et respect du sujet
Présentation fonctionnelle et visuelle	15	Facilité de dégustation, disposition et contribution à l'expérience

Total = somme de (note du critère /10 × poids). Les notes 8, 7, 8 et 9 donnent $36 + 17,5 + 12 + 13,5 = 79/100$. Agrégation entre juges, arrondi, pénalités et départage sont annoncés avant l'évaluation et ne changent pas lorsqu'un gagnant probable apparaît.

7. La sécurité comme condition distincte d'admissibilité

Une belle présentation ne doit pas compenser une infraction de sécurité documentée. Le règlement désigne qui peut interrompre la dégustation ou exclure un échantillon, sur quelles preuves et selon quelle procédure. Un danger suspecté est transmis au responsable compétent. La dégustation ne démontre pas la sécurité alimentaire ; les juges ne doivent pas goûter un échantillon suspect. Le dossier distingue observation, déduction et décision autorisée, tout en protégeant les informations de santé sensibles.

8. Documenter les conditions

Le protocole consigne l'ordre des échantillons, leur arrivée, la dégustation, la température lorsqu'elle est mesurée et la portion remise. Une étude de formation peut équilibrer l'ordre et masquer l'identité du producteur si son objectif le permet. Lorsque la présentation visuelle est un critère, la supprimer empêche de l'évaluer. Une description sensorielle contrôlée et une évaluation complète de concours ont des objectifs distincts.

Les pauses et procédures de nettoyage du palais sont adaptées au produit et documentées. Des conditions de service inégales se traitent selon une règle préalable, sans imputer automatiquement au concurrent un incident hors de son contrôle.

9. Étalonner avant de délibérer

Les juges discutent les définitions et les appliquent à des exemples. Chacun consigne indépendamment ses observations et notes avant l'échange. L'objectif est une compréhension commune et l'identification des sources de désaccord, sans unanimité forcée. La variation acceptable est liée à l'objectif du panel et aux données de formation, et non à un seuil arbitraire présenté comme universel.

Des échantillons répétés et codés peuvent examiner répétabilité, accord et discrimination dans une étude appropriée. Ces méthodes ne se transposent pas automatiquement à un concours : servir de nouveau un plat peut modifier température et texture. Les outils statistiques doivent correspondre au plan d'étude, avec modèles et limites d'interprétation explicites.

10. Désaccords et pénalités répétées

Les notes indépendantes sont conservées avant discussion. En cas de forte divergence, la présidence examine preuves, définitions et calculs, sans imposer son goût. Toute modification conserve la note initiale et sa justification. Des notes différentes mais motivées peuvent subsister ; la règle d'agrégation annoncée détermine le résultat.

Un défaut peut affecter plusieurs critères seulement si chaque effet est justifié séparément. Une base molle peut révéler un défaut d'exécution et réduire le contraste sensoriel. Elle ne doit pas provoquer plusieurs déductions fixes sans preuve propre à chaque rubrique. Les pénalités réglementaires doivent également rester distinctes de la

notation graduée de qualité.

11. Équité entre traditions culinaires

Un plat traditionnel ne doit pas être évalué selon une définition étrangère non annoncée. Le panel doit connaître la catégorie ou solliciter une expertise documentée. Les concurrents expliquent leur intention dans des conditions égales de longueur et de temps. L'intention déclarée ne prouve pas la réussite : une amertume dite volontaire doit encore remplir son rôle selon les critères convenus.

Un ingrédient coûteux ou une technique récente n'accorde pas automatiquement des points, et la simplicité n'est pas un défaut en elle-même. Si l'originalité est notée, elle reçoit une définition applicable, indépendante de la familiarité personnelle du juge.

12. Cas fictif : un dessert acide

Un dessert associe une base croustillante et une crème lisse. La catégorie accepte une acidité marquée lorsqu'elle sert l'équilibre. Un juge observe moins de douceur qu'il ne préfère, mais une acidité cohérente avec la crème ; sa préférence seule ne motive aucune déduction. Il remarque aussi un centre mou et une disposition rendant difficile une bouchée complète.

Le dossier relie la mollesse à l'exécution et la difficulté de dégustation à la présentation fonctionnelle, en précisant tout effet sensoriel distinct. Les repères publiés guident les notes. Si un autre juge trouve toute la base croustillante, on compare portions et moments : l'écart peut provenir des échantillons. Aucune modification ne précède la compréhension de l'incident et l'autorisation du règlement. Il s'agit d'un exemple de formation, non d'un résultat réel.

13. Notes proches et incertitude

Un faible écart n'établit pas une supériorité stable dans toutes les situations. On vérifie calculs, données manquantes et variations inexpliquées, puis on applique le départage prévu. On ne crée pas de zone d'égalité après les résultats et on ne confond pas décimales nombreuses avec précision sensorielle garantie. Un intervalle statistique exige plan, données et méthode explicités ; la dispersion de quelques juges n'est pas automatiquement un intervalle de confiance valide.

14. Dossier et réexamen

Le dossier conserve identité de l'échantillon, catégorie, version du règlement, juge, temps, observations par critère, notes initiales, pénalités séparées, calcul et modifications avec leur auteur et motif. Photos et mesures sont jointes si elles sont légitimes et utiles. Un code QR facilite l'accès au dossier sans prouver la justesse de la décision.

Le concurrent reçoit une explication utile à son apprentissage, selon les politiques de confidentialité et de protection des données. Le recours examine procédure, calcul, application des critères et conflits d'intérêts. Les pouvoirs et limites d'une réévaluation sont annoncés ; tout recours ne garantit pas un changement de résultat.

15. Fiche probante abrégée

Champ	Question
Échantillon et conditions	Quel code, portion, moment et service ?
Observation	Quelle qualité précise et quel degré de certitude ?
Critère et effet	Quel critère et quel effet sur sa réalisation ?
Note et repère	Pourquoi cette note selon la définition ?
Réexamen	Quelle modification, par qui et pourquoi ?

16. Programme d'essai

Une étude pilote pourrait comparer pratique habituelle et chaîne de justification avec critères identiques, formation adaptée et ordre équilibré. Les indicateurs définis à l'avance incluraient traçabilité, durée, compréhension des retours et, lorsque la tâche le permet, accord et répétabilité. Plusieurs traditions culinaires et des traductions révisées permettraient d'examiner l'applicabilité au-delà d'un seul contexte.

La documentation peut alourdir le travail ; des repères enseignés trop étroitement peuvent supprimer des distinctions pertinentes. Un meilleur accord ne suffit donc pas à établir l'équité. Qualité des justifications, couverture des critères et diversité doivent aussi être examinées. Méthodes, résultats positifs et négatifs, limites et conflits d'intérêts sont publiés. Des essais indépendants dans plusieurs contextes doivent précéder toute revendication générale de supériorité.

17. Conclusion

Ahmad Issam Maadarani propose de fonder la force du jugement culinaire sur une chaîne cohérente de l'observation à la décision, protégeant l'indépendance du juge et l'accès du concurrent à une explication équitable. L'intérêt du cadre réside dans son application, sa critique et sa mise à l'épreuve. Son influence internationale dépendra de l'usage professionnel, de l'examen indépendant, des preuves publiées et de son évolution.

Auteur et transparence

Auteur : Ahmad Issam Maadarani. Nature : article conceptuel et méthodologique, sans étude expérimentale. La révision éditoriale et des références relève de l'auteur, qui déclare ses liens organisationnels avec IUOAMC et ICGA. Cette version ne contient ni données de participants ni résultats expérimentaux.

Citation suggérée : Maadarani, A. I. (2026). Jugement culinaire fondé sur les éléments probants : cadre de Maadarani pour la chaîne de justification et le réexamen des décisions. Magazine IUOAMC, version 1.1, 2 octobre 2026. Ajouter l'URL publiée et la date de consultation. Aucun DOI n'a été attribué.

Références

1. ISO. ISO 6658:2017. Sensory analysis — Methodology — General guidance. [Official abstract](#).
2. ISO. ISO 8586:2023. Sensory analysis — Selection and training of sensory assessors. [Official abstract](#).
3. ISO. ISO 11132:2021. Sensory analysis — Methodology — Guidelines for the measurement of the performance of a quantitative descriptive sensory panel. [Official abstract](#).

Sources consultées le 2 octobre 2026.

Droits et attribution

© 2026 Ahmad Issam Maadarani. Tous droits réservés sur les éléments protégeables selon le droit applicable. Une autorisation écrite est requise pour republication intégrale, traduction ou exploitation commerciale, sauf usages légalement permis. Conserver auteur,

titre et version lors des citations. Les sources conservent leurs droits propres. La portée de la protection dépend du droit applicable et des conditions de protection de l'œuvre. Cet avis ne constitue pas un enregistrement officiel et ne confère aucun monopole sur les idées ou méthodes abstraites.

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



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs