

L'équité de la comparaison culinaire : quand un classement est-il défendable ?

Une proposition méthodologique d'Ahmad Issam Maadarani pour construire la comparaison et expliquer le classement

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8295	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —	International Union Of Arab Master Chefs	

Par Ahmad Issam Maadarani

La description d'un plat peut être exacte alors que sa comparaison avec un autre demeure injuste. Cet article propose de distinguer la qualité de l'observation de la validité de la comparaison, en fondant le classement sur une tâche annoncée, des conditions équivalentes et des raisons vérifiables. Il s'agit d'un cadre professionnel à tester, et non d'une norme accréditée ou du résultat d'une étude expérimentale.

1. Le problème précède la note

En dégustant deux plats, le juge ne choisit pas seulement le plus agréable : il décide lequel mérite de progresser dans une tâche définie. Un plat peut exceller dans l'exécution, un autre dans la clarté de son identité, un troisième dans son adaptation au service. Si le sens de l'excellence change pendant la dégustation, le classement traduit un déplacement

entre critères différents. L'équité commence donc par la définition de la question à laquelle la comparaison doit répondre, avant de découvrir les participations.

2. L'unité de comparaison : une performance dans un cahier des charges

L'unité proposée est la performance dans le cahier des charges, plutôt que la forme ou la complexité du plat. Ce document précise ressources, temps, exigences et contraintes, et indique si originalité, technique ou régularité appartiennent à la tâche. La complexité ne reçoit aucune prime automatique : le juge examine sa fonction annoncée. Tout critère sans rapport avec la tâche exige une justification avant d'entrer dans le classement.

3. L'équivalence ne suppose pas des plats semblables

L'équivalence proposée signifie des possibilités comparables de montrer sa performance, plutôt qu'un langage culinaire unique. La hauteur d'un montage ou le nombre d'éléments ne peuvent signaler automatiquement l'excellence lorsque la tâche autorise un plat sobre. Les caractéristiques liées à un contexte culturel demandent une description de leur fonction avant leur évaluation. Une texture volontairement grossière ne se juge pas selon la finesse exigée d'un autre plat. La question reste celle de la texture recherchée et de sa contribution à l'expérience permise par la tâche.

4. Cas fictif : sobriété et composition complexe

Imaginons un plat de trois éléments et un autre de neuf, répondant tous deux à une tâche centrée sur l'équilibre et la précision. Le premier présente des saveurs claires et une texture stable ; le second offre des transitions agréables, mais un élément perturbe la finale. Compter les éléments ne justifie pas de préférer le second, et célébrer la simplicité ne justifie pas de préférer le premier. Les preuves relatives aux critères annoncés doivent trancher. Si la tâche exige plusieurs techniques précises, leur absence devient pertinente : le cahier des charges a changé, pas la valeur de l'observation.

5. Éprouver la justification du classement

Avant de confirmer un résultat serré, le juge reformule la raison de l'écart sans invoquer le nom ou le statut du cuisinier. Cette raison resterait-elle valable si l'ordre du service était

inversé ? Le même critère est-il appliqué aux deux plats ? L'écart observé suffit-il à justifier une avance nette ? Ce test n'impose pas d'égalité contraire au règlement, mais exige de signaler la fragilité d'une distinction lorsque la précision numérique dépasse la force des preuves.

6. Un protocole de travail applicable

Écrire la tâche, les critères et leurs poids avant l'évaluation, puis fournir les informations nécessaires de façon équivalente. Documenter les conditions de service et les différences importantes. Chaque juge consigne indépendamment ses premières observations avant la discussion. Relier la note à une description précise, puis examiner les écarts proches avec les mêmes raisons. Préserver le désaccord motivé plutôt qu'imposer un consensus artificiel, et indiquer la règle ayant tranché. Une modification ultérieure des poids exige de réévaluer toutes les participations concernées.

7. Comment tester la proposition ?

Une étude de formation pourrait comparer les justifications de juges utilisant une tâche écrite à celles d'un groupe recevant des consignes générales, avec un ordre de présentation équilibré. Les éléments examinés seraient définis à l'avance : constance des critères, clarté des raisons et changements du classement lors d'une nouvelle présentation. L'accord seul ne prouve pas l'équité : un groupe peut s'accorder sur un critère inadéquat. Il faut donc vérifier la pertinence des raisons pour la tâche, sans généraliser automatiquement les résultats à tous les contextes.

8. Conclusion et limites

Un classement défendable commence par la légitimité de la comparaison qui produit le nombre. Ce cadre ne supprime pas les différences de goût et ne garantit pas la neutralité ; il demande au juge d'explicitier critères, conditions et preuves. L'équité devient une pratique révisable : chaque cuisinier doit pouvoir comprendre le résultat, et la même raison doit s'appliquer lorsque changent les noms et les formes.

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Tâche	Quelle performance est demandée ?	Écrire la tâche avant de voir les plats.
Équivalence	Informations et possibilités sont-elles comparables ?	Documenter les écarts pertinents.
Écart	Quelle preuve justifie l'avance ?	Relier observation et critère annoncé.
Révision	La distinction dépasse-t-elle ses preuves ?	Consigner sa fragilité sans changer les règles.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « L'équité de la comparaison culinaire : quand un classement est-il défendable ? » Article méthodologique, version 1.0.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani. Tous droits réservés, sous réserve des exceptions légales applicables.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs