

Les limites du jugement culinaire : la responsabilité lorsque les preuves sont insuffisantes

Une proposition d’Ahmad Issam Maadarani pour encadrer l’inférence et documenter l’incertitude

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8296	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

La force professionnelle ne consiste pas à donner un avis sur tout. Cet article distingue la description d’une observation de dégustation, l’évaluation du plat et l’explication de la cause du résultat. Ces niveaux demandent des preuves différentes ; les confondre peut transformer une observation juste en conclusion injustifiée. Il s’agit d’une proposition professionnelle, et non d’une mesure de certitude validée expérimentalement.

1. Trois phrases, trois responsabilités

« L’élément est arrivé tiède », « il n’a pas atteint la température demandée » et « le cuisinier a mal réglé le temps de cuisson » ne sont pas équivalents. La première phrase exige de préciser le moment de l’observation ; la deuxième, un critère annoncé ; la

troisième, des informations sur préparation, transport et attente. Les deux premières peuvent être défendables alors que la troisième reste indécidable. Le juge doit savoir quelle phrase il peut justifier et s'arrêter à la limite de ses preuves.

2. Qualité du plat et solidité des preuves

Un plat peut clairement échouer sur un critère alors que la cause demeure inconnue. Un bon plat peut également fournir trop peu d'éléments pour juger la régularité de la production. La note ne doit donc ni augmenter pour compenser un manque d'information, ni diminuer parce que le juge ignore la cause. Consigner l'évaluation permise par la tâche et, séparément, sa portée : un échantillon, une observation répétée ou des conditions non documentées. Ne pas transformer ces descriptions en pourcentages de certitude inventés.

3. L'absence de preuve ne démontre pas l'absence

Si la dégustation ne révèle pas l'effet distinctif d'une technique, celle-ci n'était pas nécessairement absente. Sans présentation séparée d'un élément, son évaluation hors du mélange peut être impossible. En revanche, si la tâche exige de montrer la technique ou de présenter cet élément séparément, l'absence de cette preuve devient un manquement à une exigence annoncée. Ce qui compte est la démonstration exigée au départ, pas la curiosité ultérieure du juge. Lorsque le règlement le permet, « non évaluable avec les informations disponibles » préserve cette distinction.

4. Cas fictif : une texture irrégulière

En dégustant une pièce farcie, le juge observe un centre souple et un bord sec. Il peut décrire leur emplacement, leur caractère et leur effet sur la bouchée. Il ne peut pas attribuer avec certitude cet écart au seul temps de cuisson : l'épaisseur ou les conditions d'attente peuvent intervenir. Une remarque utile serait : « Le bord est plus sec que le centre et rompt la continuité recherchée ; examiner épaisseur, cuisson et attente. » Elle décrit une expérience exploitable sans accusation causale non étayée.

5. Abstention, orientation et récusation

L'abstention concerne un jugement dont les preuves ne permettent pas une inférence responsable. L'orientation concerne une question exigeant une autre compétence ou un

autre examen. La récusation concerne une relation susceptible d'affecter l'indépendance. Ces options ne doivent pas servir à éviter une décision difficile, et leurs conséquences ne s'inventent pas en cours d'évaluation. Prévoir le remplacement du juge, le traitement des évaluations manquantes et les motifs d'arrêt. La seule appréciation sensorielle ne permet ni de prouver ni d'exclure la sécurité d'un aliment.

6. Un dossier de décision responsable

Le dossier proposé indique critère, observation, conditions, conclusion justifiée, explications alternatives non résolues et éventuelle action suivante. Remplacer « je ne sais pas pourquoi » par l'information manquante et la décision qui en dépend. Tout jugement simple ne nécessite pas un dossier long ; la documentation doit être proportionnée aux conséquences et à la possibilité de contestation. La révision examine le lien entre preuve et conclusion, non la capacité à produire un langage assuré.

7. Un test de formation

Des juges pourraient examiner les mêmes cas puis séparer description, évaluation et explication dans leurs rapports. Les comparer selon des critères définis à l'avance : conclusions causales sans appui, clarté des limites et recommandations réalisables. Multiplier les précautions verbales ne signifie pas nécessairement progresser ; elles peuvent masquer le flou. Le progrès proposé permet au lecteur de distinguer ce que l'observation établit, ce qui demeure hypothétique et quelle action pourrait trancher.

8. Conclusion : une autorité délimitée

Le juge le plus solide dispose d'une raison claire pour sa décision et d'une limite claire à sa validité. Le cadre demande que la force de la formulation corresponde à celle des preuves. La critique conserve sa rigueur, la responsabilité devient révisable et le cuisinier reçoit une évaluation compréhensible et exploitable, plutôt qu'une explication catégorique dont le fondement reste inconnu.

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Description	Qu'a-t-on observé précisément ?	Préciser lieu, moment et bouchée.

Champ	Question de révision	À consigner
Évaluation	Quel critère s'applique ?	Indiquer exigence et lien avec l'observation.
Explication	Que reste-t-il d'hypothétique ?	Nommer informations manquantes et alternatives.
Action	Peut-on décider ?	Appliquer la procédure prévue d'évaluation ou d'orientation.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Les limites du jugement culinaire : la responsabilité lorsque les preuves sont insuffisantes » 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