الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

L’originalité culinaire : de l’idée inhabituelle à la transformation fonctionnelle

Une proposition d’Ahmad Issam Maadarani distinguant nouveauté, apport et qualité dans l’évaluation de l’innovation

Official article information

Article author **Ahmad Issam Maadarani**	Article number **8304**
Article code –	Protection number –
Reference —	

Scan to verify the article

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Par Ahmad Issam Maadarani

Une combinaison inhabituelle n’est pas automatiquement une innovation utile, et un plat discret n’est pas forcément sans originalité. L’article examine la transformation fonctionnelle produite par l’idée : ce qui change, ce que le changement apporte et la pertinence du résultat. Ce cadre critique proposé ne prouve ni priorité mondiale ni propriété juridique d’une idée.

1. La nouveauté se rapporte à une référence connue

« Nouveau » exige une référence : carte d’un cuisinier, habitudes d’un jury ou ensemble d’œuvres examinées. Une première rencontre du juge ne prouve pas que personne n’a utilisé l’idée. Préférer une description délimitée, telle que « inhabituel dans les cas

présentés ici », lorsqu’elle est justifiée, à une priorité mondiale. Des éléments familiers ne prouvent pas l’imitation : l’originalité peut appartenir à leur relation ou à la résolution d’un problème précis.

2. Quatre niveaux de transformation

La transformation peut concerner matière, lorsqu’un ingrédient change de rôle ; structure, lorsque changent les relations dans la bouchée ; temps, lorsque changent les étapes d’un effet ; ou service, lorsque l’accès à l’expérience change en conservant sa fonction. Ces niveaux analytiques proposés peuvent se recouper, ne sont pas des catégories exclusives exhaustives et ne valent pas automatiquement des points. Les compter ne prouve pas leur valeur : expliquer ce qu’ils permettent et ce qu’ils dégradent ou compliquent. Un petit changement peut apporter davantage que de nombreuses modifications étrangères à la tâche.

3. Séparer originalité et qualité d’exécution

Une idée inhabituelle dans la référence choisie peut être mal exécutée ; une technique connue peut produire un excellent plat. L’innovation ne compense pas tous les défauts, et la maîtrise ne nie pas une transformation nouvelle. Suivre la tâche : si l’originalité est annoncée, préciser poids et preuves ; sinon, elle reste descriptive sans prime ajoutée après coup. Distinguer le discours créatif de la qualité de l’expérience effectivement disponible.

4. Cas fictif : le légume devient support

Imaginons des tranches de légumes d’abord en accompagnement, puis transformées en support permettant de réunir élément principal et sauce. Le changement ne consiste pas seulement à utiliser des légumes : leur rôle dans la consommation change. Examiner cohésion, proportions accessibles et contribution gustative sans masquage. Une réussite photographique accompagnée d’un échec à la dégustation réalise une transformation visuelle sans sa fonction annoncée. Résoudre un problème précis de consommation apporte une valeur descriptible dans le cas testé, pas une priorité mondiale.

5. Une comparaison exige une question équitable

Préciser d’abord le problème visé, puis comparer la nouvelle version à une référence adaptée dans des conditions annoncées. Ne pas choisir volontairement une mauvaise référence pour fabriquer une supériorité, ni attribuer l’avantage à un seul ingrédient si recette et service ont changé. Un compromis peut exister : bouchée facilitée, contraste de textures réduit. Ne pas cacher son coût sous « innovation » ; juger son acceptabilité dans la tâche. Un remaniement supplémentaire n’est pas nécessairement meilleur.

6. Un dossier créatif délimité

Consigner transformation, limites de la référence, fonction visée, observation favorable, compromis et limites. Des versions datées documentent le développement du créateur sans établir une priorité sur les autres. Une photographie plus ancienne que la version actuelle ne justifie pas « premier ». L’attribution de l’article à son auteur ne prouve aucun monopole sur l’ingrédient, la technique ou l’idée générale.

7. Tester l’apport sans récompenser le spectacle

Former les juges à décrire une transformation précise avant de noter l’originalité, puis examiner leurs raisons sur de nouveaux cas. Peuvent-ils préciser fonction, référence et compromis, ou s’appuient-ils sur étrangeté, hauteur et nombre d’éléments ? Définir la révision à l’avance et conserver les cas où la transformation existe sans bénéfice clair. Le cadre ne supprime pas les différences de connaissance ou de goût ; son intérêt proposé rend la récompense de l’innovation compréhensible et contestable.

8. Conclusion : une originalité expliquant sa valeur

Une idée forte n’a pas à dominer toute l’histoire culinaire. Elle peut montrer transformation précise, fonction réalisée, résultat examinable et limites reconnues. Cela respecte l’apport créatif tout en conservant la question de qualité et en empêchant la surprise d’immuniser contre la critique. La valeur créative est une relation explicable entre changement, expérience et tâche, plutôt qu’un titre que le créateur s’accorde.

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Référence	Nouveau par rapport à quoi ?	Définir l’ensemble sans présumer une priorité mondiale.
Transformation	Quel rôle change ?	Décrire matière, structure, temps ou service.
Fonction	Quel problème résolu ?	Relier changement et exigence plutôt qu’étrangeté.
Test	Comparaison adaptée et équitable ?	Ne pas fabriquer la supériorité avec une référence faible.
Compromis	Que gagne-t-on et que perd-on ?	Montrer le coût et juger selon la tâche.
Affirmation	Que permettent les preuves ?	Séparer documentation du développement et priorité sur autrui.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « L’originalité culinaire : de l’idée inhabituelle à la transformation fonctionnelle » 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