

Un langage sensoriel précis : de l'impression à la description révisable

Une proposition d'Ahmad Issam Maadarani reliant critique culinaire, expérience et preuves

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8305	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

« Lourd », « plat » ou « déséquilibré » peuvent désigner des expériences différentes. L'article propose des descriptions précisant propriété, emplacement, moment et rapport à la tâche, en séparant description, préférence et explication causale. C'est une proposition professionnelle, non un dictionnaire universel accrédité ou un moyen d'uniformiser les expériences personnelles.

1. L'impression est légitime, sa portée doit être précisée

« Je n'ai pas apprécié la finale » exprime une réaction sans préciser au cuisinier quoi examiner. « Un effet amer persiste en finale et domine l'effet acide demandé » indique son fondement. Cela clarifie l'impression sans la supprimer. Si la propriété reste indéterminée, conserver l'impression comme telle plutôt que produire une accusation

technique sans observation.

2. Quatre niveaux distincts

La description expose l'observation ; l'évaluation la relie au critère ; la préférence exprime la réaction ; l'explication propose une cause. « La sauce laisse une sensation enveloppante » décrit ; « elle gêne la transition exigée » évalue ; « je ne l'apprécie pas » exprime une préférence ; « un ingrédient excessif en est la cause » demande une autre preuve. Ces niveaux peuvent coexister, mais leurs transitions doivent être visibles. L'assurance verbale ne remplace pas les données manquantes.

3. Une description en cinq parties

Préciser propriété, emplacement, apparition dans le temps, référence annoncée et effet sur l'exigence. Tous les éléments ne sont pas indispensables dans chaque phrase, mais les absences signalent ce qu'il faut clarifier. « Peu croustillant » demande une référence ; « l'élément annoncé croustillant plie au contact de la sauce lors du prélèvement » situe l'examen. Nommer l'emplacement ne prouve pas la cause.

4. Cas fictif : que signifie lourd ?

Trois juges qualifient le plat de lourd. L'un vise une bouchée trop grande, l'autre une sensation grasse persistante, le troisième trop d'éléments obscurcissant la séquence. L'accord verbal masque des objets différents. Réécrire trois descriptions distinctes et examiner leur rapport à la tâche. La taille peut être demandée dans un service, tandis que la sensation persistante contredit une transition annoncée. Ne pas pénaliser trois fois parce qu'un mot revient ; vérifier aussi si plusieurs formulations décrivent le même effet.

5. Un vocabulaire de travail délimité

Un lexique de tâche peut préciser terme, exclusions, exemple pertinent et exemple à réviser. Le revoir sur de nouveaux cas sans interdire les descriptions inattendues. Expliquer un terme inconnu plutôt que l'insérer de force dans une catégorie disponible. Entre langues, traduire sens et exemples, pas seulement mots : une traduction élégante peut durcir ou atténuer le jugement initial.

6. Une formation par réécriture

Réécrire cinq notes générales sans changer leur contenu ni inventer de détails non observés. Un autre lecteur identifie objet d'examen et action possible ; réviser si cela reste flou. Comparer versions descriptives et évaluatives pour vérifier la visibilité du passage au critère. La longueur n'est pas récompensée : une phrase précise vaut mieux qu'un jargon sans lien avec la bouchée.

7. Tester l'utilité

Comparer des rapports avant et après formation sur des cas différents, avec indicateurs annoncés : propriétés claires, causes supposées distinguées, recommandations compréhensibles et absence de comptage multiple du même effet. Un langage clair ne prouve pas une dégustation juste ; une observation précise peut ne pas se répéter. Qualité de l'échantillon, critères et documentation restent des questions distinctes. Un progrès linguistique ne prouve pas l'équité globale du jugement.

8. Conclusion : une précision exploitable

Le langage sensoriel se renforce lorsque le lecteur sait ce qui a été goûté, comment cela a été évalué et quelles causes restent inconnues. Son intérêt tient au rapport clair entre mots, expérience et tâche. La critique devient discutable et corrigible, sans transformer les différences personnelles en faits techniques définitifs.

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Propriété	Qu'a-t-on observé ?	Remplacer le général par une description sans détail inventé.
Lieu et temps	Où et quand ?	Préciser bouchée, élément et moment.
Niveau	Description, évaluation, préférence ou cause ?	Rendre les transitions visibles.
Sens	Un autre lecteur comprend-il ?	Donner un exemple pertinent.
Correction	Quel examen possible ?	Respecter observation et limites.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Un langage sensoriel précis : de

l'impression à la description révisable » 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