

Les niveaux de connaissance du jugement culinaire : observer, déduire et préférer

Jugement culinaire et chimie de la dégustation — Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8327	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Ahmad Issam Maadarani distingue observation sensorielle, interprétation causale et jugement normatif. Une décision défendable commence par identifier la nature de chaque énoncé. Il s'agit d'une argumentation philosophique et d'une méthode proposée, non de résultats expérimentaux.

1. Trois phrases, trois responsabilités

« J'ai perçu une rugosité en fin de bouchée » rapporte une expérience. « Elle vient d'une hydratation insuffisante » propose une cause. « Elle diminue la qualité du plat » applique un critère. La première phrase peut être juste dans les limites de l'expérience, la deuxième fausse et la troisième inadaptée à la fonction du plat. Les fusionner donne aux deux dernières une certitude que l'observation seule n'a pas acquise.

2. Une preuve adaptée à la question

Documenter la sensation demande une description, un moment, un emplacement et des conditions. L'expliquer demande des informations de préparation ou une comparaison distinguant des causes concurrentes. L'évaluer exige une définition de la réussite.

L'accord sur la rugosité ne prouve pas sa cause ; connaître cette cause ne suffit pas à qualifier l'effet de défaut. L'exigence de preuve dépend de la conclusion visée.

3. Application fictive

Un élément croustillant se fragmente en morceaux secs. Le juge décrit la fragmentation et la sécheresse après déglutition. Farine, épaisseur ou stockage peuvent l'expliquer, mais la bouchée ne permet pas de trancher. Si la tâche exige un contraste bref avec une sauce, le début peut réussir et la finale devenir fatigante. Le compte rendu distingue ces effets et garde la cause au conditionnel jusqu'à une comparaison pertinente.

4. Un registre en trois colonnes

Noter d'abord l'effet perçu sans nommer une opération non observée. Inscrire ensuite une explication principale, une alternative et les informations susceptibles de les départager. Relier enfin l'effet au critère annoncé. La colonne causale peut rester vide : cela reconnaît une limite de connaissance. Une décision limitée sur la qualité n'exige pas de prétendre reconstituer toute la préparation.

5. L'objection du savoir tacite

L'expert reconnaît rapidement des motifs familiers. Chaque jugement ne nécessite pas une expérience de laboratoire. Pourtant, l'expertise rend une explication plausible sans la protéger des alternatives. Si elle conduit à une accusation ou à une exclusion, des preuves indépendantes deviennent plus importantes. Le juge peut signaler une cause probable sans présenter cette probabilité comme une observation directe.

6. L'apport de la distinction

On peut accepter la description et contester la cause, ou accepter la cause et discuter son poids dans l'évaluation. « J'ai ressenti » ne devient pas « j'ai prouvé » ; « je préfère » ne

devient pas « tous devraient ». Le repère proposé est la traçabilité du passage entre ces niveaux, plutôt que l'autorité de la dernière phrase. Ses bénéfices pratiques restent à évaluer.

7. Fiche de discussion

Champ	Question	À consigner
Observation	Où et quand apparaît l'effet ?	Description limitée aux conditions de la bouchée.
Interprétation	Quelle alternative existe ?	Cause plausible et preuve discriminante attendue.
Évaluation	Pourquoi affecte-t-il la qualité ?	Lien avec le critère de la tâche.

Les arguments philosophiques appartiennent à l'auteur. Applications et fiches sont des propositions non validées ; les exemples sont fictifs. L'article ne présente ni nouvelles données expérimentales, ni priorité mondiale, ni affirmation de revue par les pairs de ce texte.

8. Références et limites des sources

Analyse philosophique de l'auteur ; ses arguments ne sont pas attribués à des résultats expérimentaux.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Les niveaux de connaissance du jugement culinaire : observer, déduire et préférer ». Essai analytique, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.