

Le silence sensoriel : ne pas percevoir un ingrédient ne prouve pas son absence

Jugement culinaire et chimie de la dégustation — Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8330	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Cet essai distingue non-perception et absence matérielle. Il propose une règle de compte rendu empêchant de transformer une expérience limitée en affirmation chimique ou en accusation sur la recette.

1. La limite du constat négatif

« Je n'ai pas détecté d'arôme de thym » décrit une recherche dans certaines conditions. « Il n'y a pas de thym » affirme une composition. La première phrase peut être vraie et la seconde fausse. Quantité faible, libération limitée, masquage ou sensibilité individuelle sont des explications possibles. Il n'est pas nécessaire d'en choisir une pour reconnaître que la non-détection est plus limitée que l'absence matérielle.

2. Que cherchait-on ?

Le constat d'absence demande une cible définie. « Arôme herbacé » peut couvrir plusieurs effets, tandis qu'un nom d'ingrédient suscite des attentes variables selon la préparation. Préciser propriété, emplacement et moment. Examiner seulement le début ne justifie pas une conclusion sur la finale. Une recherche après des arômes intenses impose également des conditions à consigner.

3. Exemple fictif

Une sauce contient une petite quantité d'ingrédient aromatique qu'un juge ne distingue pas. Le constat justifié est son manque de clarté pour cette personne dans la bouchée examinée. Si la tâche exige de le mettre en évidence, cela peut compter malgré sa présence confirmée. Accuser le cuisinier d'omission nécessite une information indépendante. La présence matérielle ne garantit pas une expression sensorielle réussie.

4. Examiner les alternatives

Comparer une formulation connue à une référence alimentaire adaptée, dans une séance contrôlée et répétée indépendamment. La référence ne doit pas révéler chaque identité et imposer la réponse. Une question de composition peut demander des informations de préparation. Distinguer un effet et analyser des ingrédients constituent des tâches différentes ; la preuve de perception ne remplace pas automatiquement celle de présence.

5. Une limite symétrique

Percevoir un arôme ressemblant à un ingrédient ne prouve pas non plus sa présence. Des voies différentes peuvent produire des effets proches et la reconnaissance peut être erronée. La description reste utile comme ressemblance sensorielle, non comme identité chimique certaine. Lorsque des engagements sur les ingrédients sont en jeu, le goût ne remplace pas une vérification indépendante de composition.

6. Une règle de compte rendu

Distinguer « absent », « non détecté ici » et « insuffisamment clair pour la fonction ». Chaque énoncé exige une preuve différente. On peut ainsi critiquer le plat sans exagérer

la connaissance de la recette, et convertir les observations négatives en questions examinables. Il s'agit d'une règle d'inférence, non d'une étude mesurant un taux d'erreur des juges.

7. Fiche de discussion

Champ	Question	À consigner
Négation	Existence ou perception ?	Énoncé précisant ce qui est nié.
Fonction	La clarté était-elle demandée ?	Condition indépendante de la composition.
Vérification	Quelle preuve supplémentaire ?	Dégustation contrôlée ou information de préparation.

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). « Le silence sensoriel : ne pas percevoir un ingrédient ne prouve pas son absence ». Essai analytique, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.