

La proportionnalité du jugement culinaire : relier l'étendue du défaut à la portée de la décision

Jugement culinaire et chimie de la dégustation — Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8334	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Cet essai examine le passage de l'observation au résultat. Il propose une décision proportionnée à l'importance du critère, à la preuve et à l'étendue de l'effet, sans compensation illégitime des conditions décisives.

1. Le défaut n'est pas une décision prête

Un effet indésirable peut apparaître à un seul endroit ou dans toute la bouchée, une fois ou sur plusieurs échantillons. Ces cas n'ont pas nécessairement le même poids. Un échec central diffère d'une imperfection secondaire. Déterminer le domaine de l'effet avant sa conséquence sur la note : « il existe un défaut » ne dit pas encore ce qui doit arriver au résultat.

2. Trois dimensions

Séparer importance du critère, étendue de l'effet et confiance dans l'observation. La tâche fixe l'importance en amont ; les échantillons montrent l'étendue ; la confiance dépend des preuves. Une preuve faible ne justifie pas de changer le poids du critère : recueillir un meilleur élément ou reconnaître l'incertitude. La gravité éventuelle du défaut ne renforce pas la certitude de son existence.

3. Exemple fictif

Une particule rugueuse apparaît dans une bouchée de sauce censée être lisse. La consigner et examiner sa représentativité selon les règles. Une répétition dans des échantillons et emplacements indépendants renforce le jugement sur la régularité. Une exclusion immédiate exige une règle faisant du défaut une condition décisive, plutôt qu'une réaction de dégoût momentanée.

4. Les limites de compensation

Certaines propriétés se compensent ; certaines conditions sont décisives et non compensables. Les définir avec leur méthode de vérification avant l'épreuve. Une belle présentation ne remplace pas la vérification indépendante d'une condition de sécurité. Une impression sensorielle seule ne déclare pas un aliment sûr ou dangereux : ces questions ont leurs propres preuves.

5. La cohérence entre cas

Examiner des cas proches pour vérifier l'application de la même règle et expliquer les différences pertinentes. L'égalité n'impose pas la même sanction à tout effet nommé identiquement : sévérité et fonction peuvent varier. Mais une décision différente exige une distinction documentée, pas le statut du créateur. Conserver les raisons des exceptions empêche les critères de suivre le résultat souhaité.

6. Une décision proportionnée

Le rapport décrit observation, étendue, pertinence et règle traduisant l'effet en conséquence sur la note. Il rend le jugement examinable sans exiger de cacher l'inconfort.

Aucune sanction numérique universelle n'est proposée : elle dépend de la tâche. L'article donne une logique pour construire et justifier les règles avant leur application à des personnes et plats particuliers.

7. Fiche de discussion

Champ	Question	À consigner
Importance	Condition centrale ou secondaire ?	Définition préalable de la tâche.
Étendue	Où l'effet se répète-t-il ?	Registre d'échantillons et d'emplacements.
Décision	Quelle règle appliquer ?	Raisonnement proportionné aux preuves.

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). « La proportionnalité du jugement culinaire : relier l'étendue du défaut à la portée de la décision ». Essai analytique, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.