

# Saveur, flaveur et sensation orale : une carte pour clarifier le rapport du juge

Jugement culinaire et chimie de la dégustation — Ahmad Issam Maadarani

## Official article information

|                                                |                               |                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Article author<br><b>Ahmad Issam Maadarani</b> | Article number<br><b>8335</b> | <br>Scan to verify the article |
| Article code<br>—                              | Protection number<br>—        |                                                                                                                   |
| Reference<br>—                                 |                               |                                                                                                                   |

Par Ahmad Issam Maadarani

Cet essai distingue saveur gustative, odeur, piquant et texture, puis les relie dans la flaveur. Le juge décrit l'effet perçu avant de l'attribuer à un mécanisme ou à un ingrédient.

## 1. Une expérience, plusieurs sources

Dans le langage courant, on « goûte » une odeur, une chaleur ou une texture. Cet usage est compréhensible mais insuffisant pour analyser. La saveur concerne la stimulation gustative ; l'odeur, la stimulation olfactive ; l'expérience orale inclut des sensations mécaniques, thermiques et chimiques. La flaveur est intégrée, et n'est ni synonyme exact du sucré ni somme de notes indépendantes à additionner automatiquement.

## 2. Des preuves différentes

Des travaux sur les récepteurs étudient le sucré et l'umami [\[LI02\]](#), un autre le piment et la chaleur [\[CATERINA97\]](#), une recherche humaine les réponses aux odeurs selon leur voie d'accès [\[SMALL05\]](#). Leurs dispositifs diffèrent. Ils soutiennent des distinctions entre questions, non un classement universel de la qualité des plats établi par une expérience unique.

## 3. Exemple fictif

Une soupe « forte » peut être salée, aromatique, piquante ou chaude. Identifier l'effet accru, son début et sa persistance. Si le piquant masque les transitions aromatiques, ajouter du sel n'est pas une correction déduite logiquement du constat. Chaque modification demande une question propre, et une seule addition peut modifier plusieurs dimensions ensemble.

## 4. Un registre multidimensionnel

Consigner saveur, arôme, sensation chimique orale, texture et température réelle, puis décrire leur intégration. Ne pas les additionner avant de définir leur rôle dans la tâche. Autoriser « source indéterminée » quand on ne peut l'isoler. Une description précise n'exige pas de nommer un récepteur ; elle demande d'éviter un mécanisme non examiné.

## 5. Ce que la distinction ne prouve pas

Elle ne signifie pas que les sens agissent séparément pendant l'alimentation naturelle, ni qu'une modification laisse les autres dimensions intactes. La température peut changer viscosité, arôme et sensation simultanément. Les catégories organisent l'observation ; les relations doivent ensuite être examinées dans le produit réel. Les mécanismes réceptoriels ne diagnostiquent pas les personnes et ne prouvent pas la sécurité alimentaire.

## 6. La valeur de la carte

Le rapport précise sources plausibles, limites de reconnaissance et fonction culinaire. « Fort » devient un ensemble de questions auxquelles répondre, ouvrant un dialogue plus précis entre cuisinier et juge. Ce cadre pédagogique proposé demande une évaluation de

son utilité et de sa charge sur la dégustation naturelle.

## 7. Fiche de discussion

| Champ       | Question                                    | À consigner                                          |
|-------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Propriété   | Que signifie « fort » ?                     | Dimension sensorielle.                               |
| Source      | Isolée ou supposée ?                        | Clarté de l'attribution.                             |
| Intégration | Comment les dimensions fonctionnent-elles ? | Description fonctionnelle sans addition automatique. |

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

1. **[LI02]**Li, X., et al. (2002). Human receptors for sweet and umami taste. PNAS, 99(7), 4692–4696. DOI: 10.1073/pnas.072090199.[Recherche originale](#)

Expériences fonctionnelles sur récepteurs humains ; pas une épreuve de jugement culinaire. Usage : métadonnées et résumé ; le texte intégral n'a pas été examiné pour cette édition.

2. **[CATERINA97]**Caterina, M. J., et al. (1997). The capsaicin receptor: a heat-activated ion channel in the pain pathway. Nature, 389, 816–824. DOI: 10.1038/39807.[Recherche originale](#)

Étude mécanistique de la capsaïcine et de la chaleur ; pas une échelle de qualité. Usage : métadonnées et résumé ; le texte intégral n'a pas été examiné pour cette édition.

3. **[SMALL05]**Small, D. M., et al. (2005). Differential neural responses evoked by orthonasal versus retronasal odorant perception in humans. Neuron, 47(4), 593–605. DOI: 10.1016/j.neuron.2005.07.022.[Recherche originale](#)

Imagerie fonctionnelle humaine ; certaines différences dépendent de la voie et de l'odeur. Usage : métadonnées et résumé ; le texte intégral n'a pas été examiné pour

cette édition.

---

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Saveur, flaveur et sensation orale : une carte pour clarifier le rapport du juge ». Essai analytique, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.



**IUOAMC**  
International Union Of  
Arab Master Chefs