الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Comment construire sa philosophie culinaire ?

Official article information

Article author
أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani

Article number
20

Article code
–

Protection number
–

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Une démarche pratique pour transformer les choix quotidiens du cuisinier en principes que l’on peut tester et affiner.

Définir ce que le convive doit percevoir

Choisissez une qualité que vous souhaitez rendre perceptible, comme la netteté des saveurs, la légèreté de l’assaisonnement ou la place des produits de saison. Traduisez-la en décision observable. Pour mettre les légumes en valeur, goûtez la sauce sur une bouchée qui contient ces légumes.

Donner une utilité au principe en cuisine

Formulez une règle courte, par exemple « ajuster l’assaisonnement après avoir goûté l’ingrédient principal ». Notez comment vous l’avez appliquée à un plat, ce que vous avez changé et l’effet obtenu. La saison ou la qualité du produit peuvent évoluer ; adaptez alors votre décision en gardant le même principe.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Comparer deux versions à table

Préparez deux échantillons de la même salade en ne modifiant l’acidité que dans l’un d’eux. Demandez aux dégustateurs de décrire leurs observations avant d’indiquer leur préférence. Comparez ces descriptions à votre objectif et retenez la version qui le rend perceptible.

Transformer l’idée en critère

« Je veux des saveurs nettes » peut avoir plusieurs sens. Formulez un critère observable, par exemple « le dégustateur reconnaît la menthe après l’ajout de la vinaigrette ». Précisez ce qui reste constant, notamment la masse et le service, et ce que vous allez modifier.

Organiser une comparaison simple

Préparez les deux échantillons à partir d’une même préparation et utilisez des codes. Servez à température et à masse identiques, en variant l’ordre de service entre les dégustateurs. Demandez une description avant la préférence pour limiter l’effet des attentes.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Fiche de décision

Élément	À consigner
Principe	mettre en valeur l’ingrédient principal
Observation	netteté de la menthe, intensité de l’acidité, persistance
Décision	retenir la version ou l’ajuster et répéter

Exercice pratique

Servez deux échantillons de 40 g à chaque dégustateur. Demandez une description courte, puis une note de 1 à 5 pour la netteté de la menthe. Relevez les descriptions, les notes et le nombre de participants. Si les préférences divergent, revenez au critère défini avant la comparaison.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Limites de l’exercice

Il s’agit d’une comparaison pédagogique sur une seule préparation. Consignez les résultats et utilisez-les pour orienter la décision suivante, notamment si le produit ou la saison change.

Pour aller plus loin — University of Szeged — Sensory Evaluation in Food.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel