الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Écrire pour le métier, préserver la mémoire du goût

Le premier éditorial de Djamila Khiari, rédactrice en chef

Official article information

Article author
Djamila Khiari

Article number
8509/2026

Article code
IUOAMC-ART-2026-8509

Protection number
IUOAMC-IP-2026-8509

Scan to verify the article

Reference

Opening editorial of Djamila Khiari, Editor-in-Chief of IUOAMC MEDIA Magazine. Published on the explicit instruction of Ahmad Issam Maadarani. Membership MC5470MS; media appointment IUOAMC-MED-2026-C67B14E2. Hero: AI-assisted editorial artwork based on the appointed editor portrait; original portrait retained in author profile.

Open online reference

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel



Djamila Khiari
Rédactrice en chef, IUOAMC MEDIA Magazine

Numéro de membre: MC5470MS · IUOAMC-MED-2026-C67B14E2

La responsabilité de la parole commence avant sa publication. Elle naît lorsque nous nous demandons ce que nous savons réellement, à qui nous devons ce savoir et quel effet nos mots auront sur un lecteur qui apprend, un chef qui construit son avenir ou une famille qui préserve une recette. Je prends mes fonctions de rédactrice en chef d'IUOAMC MEDIA Magazine avec cette question : comment mériter, à travers chaque publication, le temps et la confiance du lecteur ?

La photographie d'un plat peut traverser les continents en quelques secondes. Notre rôle consiste à lui donner son contexte, son sens et l'histoire de la personne qui l'a créé. Derrière le résultat présenté à table se trouve un travail que l'image ne révèle pas entièrement : le choix des ingrédients, la compréhension de leurs transformations, la

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

maîtrise des gestes et la responsabilité envers ceux qui mangeront. Un journalisme culinaire de qualité rend ce travail visible et intelligible.

La valeur du métier se révèle dans ses détails

Lorsque nous présentons un chef, sa manière de réfléchir constitue l'un des aspects les plus précieux à explorer. Pourquoi choisit-il cette technique ? Comment reconnaît-il qu'une pâte est prête ? Que fait-il lorsque la farine réagit autrement ou que le rythme du service se dérègle ? Comment transmet-il son expérience à son équipe ? Des réponses précises révèlent la profondeur de la pratique et offrent au lecteur un savoir qu'il peut interroger, éprouver et utiliser.

L'expérience mérite une parole attentive. Un entretien professionnel commence par l'écoute et progresse grâce à des questions qui touchent au cœur du travail. Je souhaite que la revue aborde la cuisine telle qu'elle se vit chaque jour : avec ses essais, ses corrections, ses décisions de temps et de coût, la coopération et le respect des équipes. C'est là que se construit la compétence et que la responsabilité prend un sens concret.

Documenter le patrimoine avec rigueur

Une recette transmise porte bien davantage que des quantités. Elle conserve des noms locaux, des outils, des façons de faire et un lien avec les saisons, la terre et les occasions. Elle peut garder la mémoire d'une femme dont personne n'a consigné le nom ou d'un boulanger dont le savoir s'est transmis oralement. Accueillir cette recette dans nos pages nous oblige à demander qui l'a racontée, où cette personne l'a apprise et comment elle a évolué.

La précision devient essentielle lorsque les plats se ressemblent et que plusieurs récits de leurs origines coexistent. Il nous appartient de présenter ce que les éléments disponibles permettent d'établir, d'attribuer les récits à leurs sources et d'indiquer ce qui reste à explorer. Cette attention préserve la diversité des cuisines et fait de leurs différences une occasion de mieux les comprendre. Protéger le patrimoine exige de décrire fidèlement les pratiques et de reconnaître ceux qui nous les ont transmises.

Prenons un reportage sur le pain traditionnel d'un village. Sa valeur commence lorsque nous consignons le nom de la personne qui le fabrique, son appellation locale, la farine et le four utilisés, ainsi que les signes sur lesquels le boulanger s'appuie pour juger sa

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

cuisson. Nous cherchons ensuite à comprendre comment ce savoir a été appris et ce qui a changé dans les ingrédients ou la méthode. Ces détails éclairent le lien entre la recette et son milieu, tout en offrant aux professionnels un récit dont ils peuvent tirer des enseignements. Le reportage devient ainsi une trace du métier qui préserve les savoirs et le nom de ceux qui les détiennent.

Un savoir que le lecteur peut mettre en pratique

Un contenu pédagogique doit rendre ses étapes et ses limites compréhensibles. Une recette utilisable demande des quantités précises, des températures adaptées au procédé, des signes observables et une explication des erreurs possibles. Pour présenter un produit ou une technique, il faut distinguer ce qui a été testé, ce qui a été observé et ce qui demande encore à être étudié. Cette rigueur aide le lecteur à décider en connaissance de cause.

Notre responsabilité grandit lorsque nous traitons de sécurité alimentaire, de nutrition ou d’évaluation professionnelle. La force d’une affirmation doit correspondre à celle des éléments qui l’étayent, avec le recours aux spécialistes lorsque cela s’impose. Respecter le savoir, c’est le rendre accessible ; respecter le lecteur, c’est en expliquer les limites sans obscurité ni promesse trompeuse.

La confiance se construit dans les pratiques

J’aspire à une démarche éditoriale qui respecte les noms des auteurs et des photographes, identifie les contenus rémunérés ou promotionnels et permette de corriger les erreurs établies. Une correction publique prolonge la responsabilité de publier. Le lecteur doit pouvoir comprendre ce qui a changé et pourquoi ; chaque contributeur doit recevoir une reconnaissance claire de son travail.

Je souhaite aussi que ces pages accueillent l’expertise là où elle se trouve : chez le chef qui développe son approche, l’artisan qui préserve une technique exigeante, le chercheur qui explique une transformation de la matière ou l’enseignant qui rend un geste accessible. Je souhaite une place équitable pour les femmes, les jeunes professionnels et les initiatives locales, avec une lecture attentive de leurs réalisations et un espace où les expériences sérieuses puissent se faire entendre.

Dans ce premier éditorial, je propose une ambition à laquelle mesurer mon propre travail :

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

que le lecteur quitte nos pages avec une information plus claire, une question plus profonde et une appréciation plus juste de l’effort que demande le métier. J’invite les professionnels à partager leurs travaux, leurs sources et leurs interrogations pour que nous écrivions sur la cuisine avec connaissance, discernement et équité.

Nous écrivons parce que le métier mérite d’être compris. Nous documentons parce que la mémoire du goût mérite de parvenir aux générations futures avec le nom de ses artisans et la vérité de leurs expériences.

Visuel éditorial créé pour cet article à partir du portrait de la rédactrice en chef.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel