الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Décrire le plat avant de le juger : l’observation sensorielle en concours

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8510
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

À partir d’une sauce, distinguer la description sensorielle, la préférence personnelle et le jugement culinaire fondé sur un critère explicite.

Qu’a observé le juge ?

« La sauce est ratée » renseigne peu sur le plat. « Elle nappe le dos de la cuillère et y reste lorsqu’on l’incline » décrit une observation. « Je la préfère plus fluide » exprime une préférence. « Elle est plus épaisse que ne l’exige la catégorie » compare une observation à un critère. On peut partager le constat et discuter le jugement.

Un même attribut, deux décisions possibles

Une sauce épaisse peut convenir pour napper un ingrédient et gêner lorsqu’elle doit couler librement. Le profil sensoriel aide à nommer l’aspect, l’odeur, la saveur ou la texture.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Que reste-t-il après la note ?

Le commentaire peut préciser l’attribut, les conditions de son observation et l’attente de la catégorie. Au service, par exemple, la sauce formait une couche épaisse alors que le critère demandait un nappage fin et régulier. Le point à examiner est identifiable et la cause reste à établir.

Pourquoi préciser le moment de l’observation ?

Une croûte peut être croustillante à la première bouchée et ramollir au contact de la sauce. Lorsque deux notes contradictoires omettent la partie dégustée ou le moment, on ignore si les évaluateurs ont perçu le même échantillon différemment. « Le bord était croustillant à la première bouchée et la zone au contact de la sauce était souple » situe les deux observations. Cette précision compte lors d’une révision du résultat.

Du constat à une cause possible

La sécheresse se décrit. Affirmer que le plat est resté trop longtemps sur le feu suppose un relevé ou un témoignage. Plusieurs étapes peuvent conduire au même résultat. Pour la note de concours, le jury peut s’en tenir à la texture observée et à son lien avec le critère. La recherche de la cause se poursuit ensuite avec la cuisine.

Un vocabulaire de dégustation que l’on peut partager

« Équilibré » paraît clair à celui qui écrit le mot et peut laisser le lecteur dans le doute. S’agit-il de l’acidité et de la douceur, ou du rapport entre une sauce riche et une garniture légère ? Nommer les éléments précise le sens. Si le plat évolue en bouche, le commentaire peut indiquer ce qui se manifeste d’abord et ce qui persiste ensuite. Le cuisinier obtient ainsi un récit de la dégustation qu’il peut rapprocher d’autres observations.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel