

Lexique de la gastronomie dans le film À la belle étoile (2023)

Riandita Amalia *

Universitas Negeri Semarang, Indonésie

Diah Vitri Widayanti

Universitas Negeri Semarang, Indonésie

*Correspondance : riandita0512@students.unnes.ac.id

Résumé : Le lexique de la gastronomie traite de 9 composants gastronomiques, ou du vocabulaire, qui comprend des informations sur la manière dont les mots sont utilisés dans le contexte de la phrase, y compris les catégories grammaticales telles que les noms, les verbes, les adjectifs, etc., ainsi que des exemples d'utilisation du vocabulaire. Cette recherche examine le lexique gastronomique des dialogues du film À la belle étoile (2023), en se concentrant sur neuf composantes gastronomiques. Cette recherche est qualitative et descriptive, à savoir la réduction des données par l'enregistrement d'un résumé des dialogues et des séquences du film, puis la présentation des données à l'aide de cartes de données, et la dernière étape consiste à tirer des conclusions à partir des résultats de l'analyse réalisée sur le film À la belle étoile (2023).

Mots-clés : analyse de film ; gastronomie ; lexique

Abstract: A glossary of gastronomy is a lexicon that deals with 9 gastronomic components or vocabulary that includes information on how the words are used in the context of a sentence, including grammatical categories such as nouns, verbs, adjectives, and so on, as well as examples of the usage of the vocabulary. The data source for this research is the entire movie dialogue, shown from beginning to end. The data for this research consist of vocabulary in movie dialogue referring to the 9 components of gastronomy.

Keywords: gastronomy; film analysis; lexicon

Accepté en mars 2026 ; Approuvé en avril 2026 ; Publié en mai 2026

©2026 Auteur(s)

Publié par la Section de la Pédagogie du Français, Universitas Negeri Semarang

L'INTRODUCTION

En apprenant la langue d'un pays, nous élargissons indirectement nos connaissances sur ce pays. La langue fait partie de la culture. La langue et la culture sont interconnectées : la culture est un système qui régit l'interaction humaine au sein de la société, tandis que la langue est un moyen de réaliser cette interaction (Koentjaraningrat, 2015). On peut donc dire que la relation entre la langue et la culture est interdépendante.

La langue joue un rôle important dans la formation des modèles de pensée et de comportement au sein de la vie sociale. Cela montre que la langue et les activités quotidiennes sont inséparables, car la langue provient du travail des humains pour maintenir leur vie, qui deviendra plus tard quelque chose d'inhérent et de caractéristique de la communauté. Les formes de langue présentes dans chaque pays sont très diverses, comme en France, qui a joué un rôle important dans le développement de la culture mondiale. Dans ce cas, le français dans le domaine de la gastronomie est largement reconnu dans tous les pays du monde. Les experts du Comité intergouvernemental de l'Unesco ont récompensé l'État français en déclarant que l'alimentation gastronomique française, avec ses coutumes et sa présentation, répondait aux exigences du patrimoine culturel mondial (Menegaux, 2013).

De même, lorsque nous étudions la langue française, nous étudions également l'histoire et la culture du pays. C'est sur cette base que l'apprentissage d'une langue étrangère, en particulier le français, s'accompagne d'un apprentissage de la culture, ce qui enrichit la compréhension de la langue que nous apprenons. Au département d'enseignement du français de l'Universitas Negeri Semarang, il existe un cours consacré à la culture française, intitulé « Communication interculturelle ». Ce cours permet aux étudiants de mieux comprendre la culture française.

La culture est un ensemble de facteurs qui concerne tous les aspects et éléments de la vie humaine, sous la forme d'habitudes, de coutumes, de comportements, de normes et de croyances qui se

développent au sein de la société. Cela correspond à la définition de la culture selon Lowie dans le livre *Man and Culture* : ce que l'on entend par culture est tout ce que les individus reçoivent de la société, y compris les croyances, les coutumes, les normes artistiques et les habitudes alimentaires.

En apprenant une langue étrangère, les apprenants peuvent indirectement découvrir les aspects culturels du pays. L'apprentissage de la culture d'un pays peut se faire en lisant, en regardant la télévision, en discutant ou en regardant des films comme moyen d'apprentissage. Grâce aux films, les apprenants de langues étrangères, en particulier le français, peuvent enrichir leur vocabulaire de la langue étudiée, tout en se faisant une idée des informations culturelles d'un pays contenues dans le film. Les habitudes quotidiennes reflétées dans le film constituent également des formes de culture qui renforcent certainement l'attrait des apprenants pour la maîtrise de la langue.

La culture d'un pays peut se manifester sous différentes formes, dont le domaine culinaire. La gastronomie est l'étude de la relation entre la culture et la nourriture. La définition de la gastronomie est souvent mal comprise comme une étude qui se réfère exclusivement à l'art de la cuisine. En fait, l'étude de l'art culinaire n'est qu'une petite partie de la discipline. L'étude de la gastronomie englobe les composantes culturelles qui constituent l'étude de l'alimentation. La gastronomie est également définie comme la reconnaissance des différents facteurs pertinents relatifs aux aliments et aux boissons consommés par un groupe de personnes, dans une zone locale, une région ou une nation (Csoban & Konyves, 2015).

L'un des films qui représentent la gastronomie française est celui qui vient de sortir en février 2023 et s'intitule *À la belle étoile*. Ce film est une comédie autobiographique française qui raconte l'histoire d'un célèbre chef cuisinier français, Yazid Ichemrahen. Le personnage principal du film est interprété par Riadh Belaïche, un jeune acteur français. Le film *À la belle étoile* retrace le parcours de Yazid Ichemrahen, de son enfance au sein d'une famille pauvre à son rêve de devenir un célèbre pâtissier en France et dans le monde. L'amour de Yazid pour la cuisine et l'expérimentation pour créer de délicieux plats de pâtisserie est une passion depuis qu'il est enfant, et il a eu des difficultés à acheter les ingrédients nécessaires à la préparation de son premier gâteau. Au milieu de ses limitations qui l'obligent à se déplacer d'un endroit à l'autre, notamment au sein d'une nouvelle famille d'accueil, Yazid rêve d'une vie décente grâce à son intérêt pour la science de la boulangerie ou de la pâtisserie.

En outre, quelques portraits ou vues d'un gâteau typiquement français, la crème brûlée, ont été réalisés par Yazid lorsqu'il a aidé le chef de la maison sociale où il vivait temporairement à préparer l'un des desserts à la fin du repas principal avec ses amis. Bien entendu, cela devient l'une des scènes visuelles de la gastronomie française. Le film introduit également un nouveau vocabulaire français dans le domaine de la gastronomie, notamment dans le dialogue entre le chef et son équipe, dont fait partie Yazid, pour décrire certains des principaux ingrédients nécessaires à la confection d'un gâteau de qualité pour un restaurant étoilé.

Conformément au thème de la gastronomie, l'un des principaux objectifs de cette recherche est d'analyser le lexique de la gastronomie ou le vocabulaire gastronomique à travers les films autobiographiques de la Comédie-Française. Cette recherche utilise la méthode qualitative descriptive de Miles et Huberman (1984), qui comporte trois étapes afin d'obtenir des résultats d'analyse plus complets que ceux de certaines études antérieures liées à la gastronomie, qui se concentrent sur le vocabulaire dans les transcriptions de dialogues de films. Cette recherche comprend un processus d'analyse en trois étapes : la réduction des données, la présentation des données, puis l'élaboration de conclusions à partir des résultats de la recherche. C'est pourquoi le titre de cette recherche est « Analyse du Lexique de la Gastronomie dans le film *À la belle étoile* (2023) ».

LA MÉTHODOLOGIE

Cette recherche est qualitative et utilise trois méthodes : la réduction des données par l'enregistrement de résumés des dialogues et des séquences du film, la présentation des données à l'aide de cartes de données et, enfin, l'élaboration de conclusions à partir des résultats de l'analyse réalisée sur le film.

Selon Grevisse et Goose, cités par Pilanti et al. (2019), p. 3, la langue lexique/lexicale française comporte deux catégories, à savoir les mots variables (mots variables) et les mots invariables (mots invariables).

La gastronomie est une connaissance des tenants et des aboutissants de la nourriture, la gastronomie n'est pas seulement une question de plaisir, mais elle aborde également l'histoire de la nourriture, la manière de la servir et les calculs qui s'y rapportent. Selon un autre point de vue, la gastronomie est une référence pour les différents éléments d'un plat, qu'il s'agisse de nourriture ou de boisson (Santich & Martin, 2004). Par ailleurs, selon Ayu Nurwitasari (Nugroho & Hardani, 2020), la gastronomie, mieux connue sous le nom de cuisine, est une forme d'art et de science culinaires.

La gastronomie est la science de l'alimentation et de la culture alimentaire. Selon (Turgarini et al., 2019), la gastronomie comporte 9 (neuf) aspects importants, à savoir : 1) la cuisine ; 2) la gastronomie : philosophie, histoire, tradition et social ; 3) matières premières ; 4) dégustation ; 5) service ; 6) étude, recherche et rédaction des aliments ; 7) expérience unique ; 8) connaissances nutritionnelles ; 9) ethnicité et éthique.

Sur la base des 9 points ci-dessus, la gastronomie sera liée à la philosophie, à l'histoire, à la tradition, à la société, à l'éthique et à l'étiquette alimentaire. La gastronomie est également liée aux matières premières et aux connaissances nutritionnelles des aliments. La gastronomie est également liée aux activités de goûter, de cuisiner et de servir des aliments. La gastronomie est directement liée aux activités d'étude, de recherche et d'écriture sur les aliments. La gastronomie est également liée à l'expérience unique de cuisiner et de manger, en l'occurrence, aux activités de tourisme culinaire.

La présence de la gastronomie repose sur une culture culinaire ancienne, mais elle est plus complexe, car elle englobe diverses sources de connaissances, des recettes, des procédures de transformation, des présentations et des pratiques de consommation (Barret et al., 2012). L'Agi (Académie indonésienne de gastronomie) a déclaré que l'Indonésie est un pays riche en cultures diverses, ce qui lui confère un énorme potentiel de soutien à la gastronomie (Irwansyah, 2020).

LES RÉSULTATS ET LES DISCUSSIONS

Les résultats de recherche indiquent qu'il existe un lexique de la gastronomie dans le film À La Belle Étoile 2023, qui comporte 7 composantes gastronomiques, à savoir 1) Culinaire/cuisine : 23 données avec 17 séquences, 2) Matières premières : 20 données avec 14 séquences, 3) Dégustation : 6 données avec 5 séquences, 4) Service : 6 données avec 6 séquences, 5) le service (6 données avec 6 séquences), 5) l'étude, la recherche et la rédaction de documents scientifiques sur les aliments et les boissons (5 données avec 4 séquences), 6) l'ethnicité et l'éthique (3 données avec 1 séquence), 7) la philosophie, l'histoire, la tradition et la société (2 données avec 1 séquence).

L'analyse montre que le film À la belle étoile (2023) contient 65 données de lexique gastronomique, réparties dans 48 séquences. La composante gastronomique la plus dominante dans le film est la cuisine, tandis que les composantes gastronomiques les moins présentes sont la philosophie, l'histoire, la tradition et le social. Les résultats de l'analyse indiquent qu'il n'y a pas deux composantes gastronomiques, à savoir l'expérience unique et la connaissance nutritionnelle.

- a. Composantes gastronomiques des dialogues du film À la belle étoile
 - 1.1 Culinaire (cuisine)
 - 1.1.1 Scène 1



Image 1. Composantes de la gastronomie culinaire (cuisine)

L'image 1 à 03:34 du film À la Belle Étoile montre l'ordre donné par l'assistante du chef cuisinier à tous les chefs de cuisine de préparer immédiatement un plat principal de poisson à la peau salée. Le plat en question est un poisson cuisiné selon la méthode de la croûte de sel, qui consiste à envelopper l'ensemble du poisson dans une épaisse croûte de sel et à le cuire jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit. Le contenu de la phrase est le suivant :

Femme chef : **Les poissons** en croûte de sel, s'il vous plaît.

Tous les chefs : Oui, chef !

Description :

Le lexique en gras, **les poissons** du dialogue ci-dessus, est composé d'un déterminant et d'un nom. Le mot « les » est un déterminant et « poissons » est le nom, donc ce lexique se réfère à la composante gastronomique numéro 1 : la cuisine. L'extrait contient un contexte de dialogue qui fait référence à un nom de plat ou d'aliment, sous la forme d'un poisson de type frère blanc, préparé à l'aide d'une méthode de cuisson spéciale, avec la technique de la croûte de sel. La citation « les poissons en croûte de sel » désigne également le nom d'un plat français classique communément appelé « bar en croûte de sel ».

1.2 Les matières premières

1.1.2 Scène 2

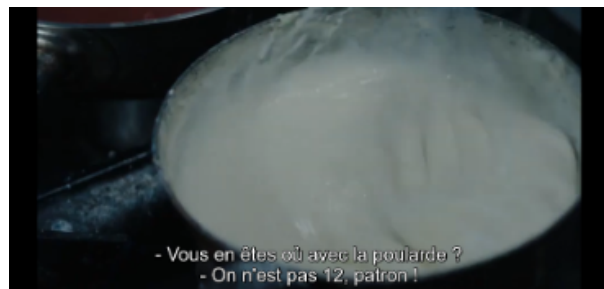


Image 2. Composantes de la gastronomie de les matières premières

La figure 2 se trouve à 03:24 du film À la belle étoile et montre une cuisine animée. Un personnage féminin qui travaille comme assistante de chef demande fermement et rapidement la position de l'un des chefs qui prépare un plat spécial à base de poulet. Le dialogue du chef vise à s'assurer que les ingrédients alimentaires, sous forme de viande de poulet, sont marinés ou cuits. Le contenu de la conversation de l'assistant du chef est le suivant :

Chef féminin : Où en êtes-vous avec **la poularde** ?

Description :

Le lexique en gras, **la poularde** dans le dialogue ci-dessus, est composé d'un déterminant et d'un nom. Le mot « la » est un déterminant et « poularde » est un nom. Cette lexie renvoie donc à la composante gastronomique numéro 3, à savoir les matières premières. Cela ressort de la citation et du contexte du dialogue, qui montre que l'aide-cuisinière a demandé au chef cuisinier spécial, chargé de la matière première de poulet, s'il était en cours de marinade ou à l'état mûr.

1.3 La dégustation

1.1.3 Scène 1



Image 3. Composantes de la gastronomie de la dégustation

L'extrait d'image 3 se trouve à la minute 08:03 du film À la belle étoile et montre que Massena est prête à goûter le plat de Yazid, qui est un gâteau de la Forêt-Noire en forme de pomme, après que Massena a corrigé l'apparence du plat, puis Massena essaie de goûter le plat de gâteau en le fendant avec une cuillère et en le mettant dans sa bouche pour sentir en détail la délicatesse du gâteau fait par Yazid :

Massena : on va **goûter** pour voir ce que ça vaut. Antoine !

Description :

Le lexique **goûter** a une classe de mots : le verbe. **Goûter** dans ce dialogue signifie « goûter » ou « sentir » ; c'est une classe de verbe. Ce lexique se réfère à la composante gastronomique numéro 4, la dégustation. Dans son dialogue, Massena évalue les plats préparés par Yazid, notamment l'aspect gustatif, qui doit être assuré avant que Yazid ne soit réellement prêt à devenir un chef fiable en cuisine.

1.4 Servir

1.1.4 Scène 1



Image 4. Composantes de la gastronomie servir

L'image 4 à 03:41 dans À la belle étoile montre la scène d'activité d'une assistante de cuisine qui donne des ordres tout en remettant à la table du client une assiette contenant un plat. Cette conversation signifie que l'assistante du chef ordonne à tous les chefs qui effectuent des activités de cuisine de servir immédiatement le menu cuisiné spécifiquement pour la table 14 du client :

Femme chef : Allez, on envoie la **table 14**. Table 14, gros client, on y va, on se ménage, on est ensemble !

Description :

Le lexique en gras dans la **Table 14**, dans la phrase de dialogue ci-dessus, est composé d'un nom et d'un adjectif. Le mot « Table » est un adjectif et « 14 » est un adjectif sous la forme d'un nombre, de sorte que ce lexique renvoie à la composante gastronomique numéro 5, à savoir le servir. Le lexique décrit la situation où le second chef donne des ordres à tous les chefs qui travaillent, tout en remettant une assiette contenant le plat d'un client sur la table.

1.5 Étudier, rechercher et écrire la science

1.1.5 Scène 1

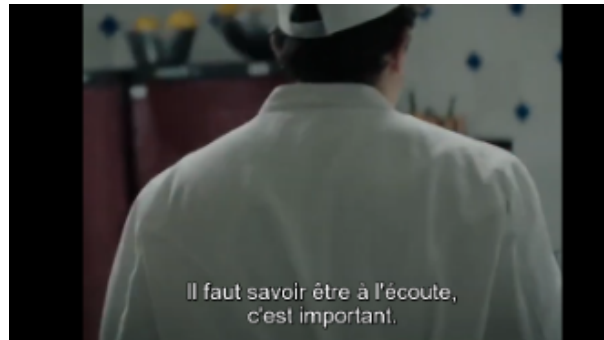


Image 5. Composantes de la gastronomie servir

L'extrait de l'image 5 se trouve à la minute 03:52 du film À la belle étoile. On y voit une femme aide-cuisinière qui donne son avis à tous les chefs de cuisine, avec une solide connaissance du travail de chef, notamment dans l'écoute, à la fois sous la forme d'ordres supérieurs et d'autres consignes, afin que toutes les activités de cuisine ou de travail puissent être couronnées de succès et se dérouler sans heurts. Voici un extrait du dialogue :

Femme chef : Il faut savoir être à **l'écoute**, c'est important !

Description :

Le mot en gras, **l'écoute**, est un lexique composé d'une classe de mots : le verbe. Le mot « l'écoute » est un verbe qui signifie « écouter » et qui, dans le contexte du dialogue, fait référence à la composante gastronomique numéro 6, à savoir l'étude, la recherche et l'écriture dans le domaine de la cuisine et de la science alimentaire. Le lexique fait référence à un apport sur l'importance de la connaissance par le biais d'une bonne écoute, ce qui est bien sûr très important pour créer une bonne coopération et mener à bien les responsabilités en cuisine.

1.6 L'éthique

1.1.6 Scène 1



Image 6. Composantes de la gastronomie l'éthique

L'extrait de l'image 6 se trouve à la minute 05:14 du film À la belle étoile. On y voit le personnage de Massena, un chef cuisinier qui donne un avertissement et fait comprendre qu'il faut respecter quelqu'un qui parle en tout lieu et en toute circonstance, en restant calme et en ne dérangeant personne, par exemple en faisant du bruit. Voici un extrait du dialogue :

Massena : Exactement. **Ce calme**, ça s'appelle **le respect**. Tous le savent ici. Pour apprendre, il faut savoir **écouter**. Tout doit être nouveau, c'est pour ça. Qui t'a signé ici ?

Description :

Dans la phrase de dialogue ci-dessus, il y a 3 données lexicales composées des éléments suivants,

1. Le mot « ce calme » fait référence à la classe de mots d'un déterminant et d'un adjectif. Le mot « ce » est un déterminant démonstratif qui donne de l'importance au mot qui le suit. La raison pour laquelle cette classe de mots est un déterminant démonstratif est que le mot « ce » a pour fonction de montrer quelque chose qui est clair ou connu par les locuteurs et les auditeurs, souvent traduit par

« ceci » ou « cela » en indonésien. Quant à « calme », il appartient à la classe de mots : l'adjectif qui signifie « calme ». Cette expression se réfère à la composante gastronomique numéro 9, à savoir l'ethnicité ou l'éthique. Ce nom a un sens ethnique ou éthique, car il renvoie à l'élément de politesse qui doit être respecté dans l'environnement de travail, et surtout lorsque vous voulez cuisiner. Dans ce contexte, Massena adresse un bref avertissement à Yazid pour qu'il soit plus respectueux envers ses collègues, afin d'assurer la paix lorsque quelqu'un parle une fois la réunion commencée.

2. Le mot « le respect » fait référence à la classe de mots d'un déterminant et d'un adjectif. « Le » est un mot qui appartient à la classe des déterminants, tandis que le mot « respect » renvoie à un adjectif signifiant « respect ». Ce lexique renvoie à la composante gastronomique numéro 9, qui est l'ethnicité ou l'éthique. Ce lexique s'inscrit dans le contexte de l'ethnicité ou de l'éthique, car il explique comment respecter ses collègues en restant calme sans faire de bruit lorsque les collègues parlent alors que la réunion a commencé.
3. Le lexique d'Écouter comprend un seul mot : le verbe « écouter ». Ce lexique se réfère à la composante gastronomique numéro 9 qui est l'ethnicité ou l'éthique. Ce lexique a pour contexte l'ethnicité ou l'éthique, car dans une situation de réunion, la compréhension est nécessaire grâce à une bonne écoute. C'est la base de la science de la politesse, expliquée par Massena, pour respecter quelqu'un qui parle lors d'une réunion en l'écoutant sérieusement, sans faire du bruit lorsque la réunion commence.

1.7 Philosophie, histoire, tradition et société

1.1.7 Scène 1



Image 7. Composantes de la gastronomie philosophie, histoire, tradition et société

L'extrait de l'image 7 se trouve à la minute 37:58 du film À la belle étoile. On y voit Yazid approché par Massena, qui lui explique immédiatement la science de la compréhension d'un plat, dont l'une est liée aux meilleures compétences en pâtisserie. Massena explique en détail à Yazid que la connaissance délivrée est l'une des meilleures leçons tirées du livre « À la recherche du temps perdu » de Marcel Proust. Le livre a été publié entre 1913 et 1927 et son contenu représente le parcours de l'auteur de l'enfance à l'âge adulte. Voici la conversation de Massena :

Massena : **La pâtisserie**, c'est beaucoup d'instinct. Et tout ça, c'est pour retrouver les saveurs d'enfance. C'est **la madeleine de Proust**. Mais... Maintenant, il n'y a pas de secret. Faut s'entraîner. Entraîne-toi.

Description :

Dans cette pièce de dialogue, il y a 2 données sous forme de lexique qui consiste en ce qui suit,

1. Le lexique de **la pâtisserie** comprend des mots déterminés et des noms. Le mot « la » renvoie au déterminant et le mot « pâtisserie » renvoie au nom. Dans ce dialogue, **la pâtisserie** désigne la science de la fabrication de pâtisseries. Ce dialogue fait référence à la composante gastronomique numéro 2, à savoir la philosophie, l'histoire, la tradition et le social. On le voit lorsque Massena explique en détail que la science de la fabrication d'un dessert, à savoir la pâtisserie, doit prendre en compte de nombreux instincts. En effet, lorsque quelqu'un mange un dessert, il peut se souvenir du passé ou de son enfance. Massena a expliqué en détail à Yazid que son objectif était également de continuer

à s'entraîner à créer un dessert avec de bons instincts et à faire revivre une enfance grâce au sens du goût.

2. L'extrait de dialogue, **la madeleine de Proust**, est constitué de la classe de mots (déterminant « La », nom « Madeleine », préposition « de » et nom « Proust »). **La madeleine de Proust**, dans le contexte de ces bribes et de morceaux de dialogue, est un concept de préparation d'un dessert inspiré du livre intitulé *À la recherche du temps perdu*, de Marcel Proust. Le point de Massena est un concept lié à la mémoire et à l'émotion qui s'entremêlent lors de la préparation et de la dégustation d'un plat. Le concept de fabrication de ces biscuits montre combien il est important de mettre en valeur les sens de l'odorat et du goût dans un plat visant à évoquer un souvenir du passé, à savoir l'enfance. Ce dialogue fait référence à la gastronomie numéro 2 qui est la philosophie, l'histoire, la tradition et le social. Cela se voit lorsque Massena donne des informations à Yazid dès le début de la conversation en mentionnant qu'il s'agit de **la madeleine de Proust**. Ce concept se trouve dans un livre de Marcel Proust, qui relate une expérience personnelle lors de la dégustation d'un gâteau français typique en forme de palourde, à savoir la Madeleine, trempée dans une boisson chaude. Après avoir goûté le gâteau, Proust a commencé à ressentir le goût et l'arôme d'un plat qui pouvait évoquer un souvenir du passé, caché sans s'en rendre compte. C'est ce que Proust a appelé la « Mémoire involontaire », ou mémoire inconsciente.

LA CONCLUSION

Sur la base des résultats de l'étude, les conclusions de cette étude sont les suivantes :

1. Les résultats ont montré que les composantes gastronomiques contenues dans le dialogue du film *À la belle étoile* ont obtenu 48 bribes, pour un total de 65 données lexicales liées à ces composantes. La composante la plus fréquemment trouvée est la composante cuisine/culinaire, avec un pourcentage de 35,38% et 23 données, tandis que la deuxième composante la plus souvent trouvée est celle des matières premières, avec un pourcentage de 30,77% et 20 données. Cela s'explique par le fait que, dans le dialogue du film *À la belle étoile*, divers types de matières premières utilisées pour la fabrication de plats sont fréquemment mentionnés. En outre, les composantes « dégustation » et « service » ont obtenu le même pourcentage de 9,23 %, la composante « dégustation » comptant 6 données. De plus, la composante « service » comporte 6 données. Ensuite, l'ordre des trois derniers, à savoir la composante gastronomique de l'étude, de la recherche et de la rédaction scientifique, a obtenu un pourcentage de 7,69 % avec 5 données, la composante gastronomie ethnique et éthique, avec 4,62 % et 3 données, et une composante philosophique, avec 3,08 % et 2 données. De plus, les composantes qui n'ont pas été retrouvées dans le dialogue d'*À la belle étoile* sont deux composantes d'expériences uniques et de connaissances nutritionnelles.
2. La composante la plus fréquente dans *À la belle étoile* est la composante cuisine/culinaire, avec un pourcentage de 35,38 %, et la moins fréquente est la composante philosophie, avec 3,08 %.
3. Les composantes gastronomiques absentes d'*À la belle étoile* sont l'expérience unique et la connaissance nutritionnelle.

LES BIBLIOGRAPHIES

- Afriani, M., Rini, R. O. P., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis gastronomi makanan tradisional Melayu Mie Lendir sebagai daya tarik wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 1-11.
- Asiati, T., Ardiati, D., & Wardani, E. (2022). Gastrodiplomasi dalam pruralingualisme: dari modifikasi kekuasaan menjadi cakrawala antarbudaya Prancis-Indonesia. *Jurnal Cakrawala Imliah*, 2(3), 1139–1148.
- Astuti, Y., Soeroso, A., & Isdarmanto. (2023). Kolaborasi tradisi Begibungng dalam upaya pengembangan daya tarik wisata gastronomi di Desa Sedau Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(7), 2863–2877.
- Azhar, A. (2013). *Media pembelajaran*. PT Raja Grafindo Persada.
- Barret, K., Barman, S.M., Brooks, H. L., & Scott, B. (2012). *Buku ajar Fisiologi Kedokteran Ganong*. EGC Medical.

- Baskin, A. I. (2013). *Membuat film indie itu gampang*. Penerbit Kanisus.
- Eviyanti, E. (2012). Peningkatan kemampuan berbicara bahasa Prancis dengan menggunakan jeux. *Bahasa dan Seni*, 40(1), 109–122.
- Hardani, Auliya, N. H., & Andriani, H. (2020). *Metode penelitian kualitatif & kuantitatif*. CV Pustaka Ilmu.
- Harimurti, K. (2008). *Kamus linguistik*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hasnah, V. A. & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi makanan Yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture*, 1(1), 141–154.
- Himawan, P. (2017). *Memahami film*. Montase Press.
- Intan, T. (2021). Aspek budaya Prancis dalam *Metropop Autumn in Paris* karya Ilana Tan. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Humaniora*, 6(1), 47–54.
- Irwansyah. (2020). *Gastronomi (brand): Konsep dan gagasan awal*. Quantum.
- Keskin, E., Örgün, E., & Akubulut, B. A. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255–267.
- Krissandy. (2014). *Unsur-unsur film*. UIN Syarif Hidayatullah.
- Kuswantoro, E. B., & Karkono. (2022). Adonan Biang Tan de Bakker dalam film *Madre* karya sutradara Beni Setiawan: Kajian gastronomi. *Journal of Language, Literature, and Arts*, 2(6), 782–797.
- Marchelina, N., & Krinadi, A. R. (2024). Analisis peran gastronomi dalam meningkatkan citra destinasi di Pangururan Pulau Samosir. *Jurnal Pendidikan Sejarah dan Riset Sosial Humaniora (KAGANGA)*, (2), 1218–1231. <https://doi.org/10.31539/kaganga.v7i2.10645>