

LA REPRÉSENTATION DE LA CUISINE FRANÇAISE DANS LES CONTES DE FÉES

A Dissertation for

FRE-651 Dissertation(T)

Credits: 16

Submitted in partial fulfillment of Masters

M. A french

by

Dheeraj Diwakar Ray

Seat Number:22P0120003

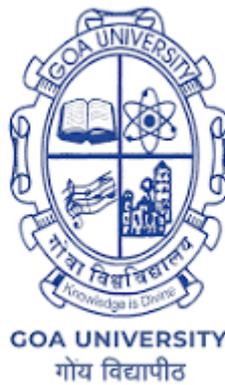
ABC ID: 651123908737

PR No. : 202200063

Under the Supervision of

Ms Shourya Dalvi

Shenoi Goembab School of Languages and Literature



Goa University

2022-2024

DECLARATION BY STUDENT

I hereby declare that the data presented in this Dissertation report entitled " La représentation de la cuisine Française dans les contes de fées " is based on the results of investigations carried out by me in the Shenoï Goembab School of Languages and Literature at the Goa University under the supervision of prof. Shourya Dalvi and the same have not been submitted somewhere else for the award of a degree or diploma by me. Further I understand the Goa University and authorities / Goa university will be not responsible for the correctness of observations /experimental or other findings given the dissertation.

I hereby authorize Goa university authorities to upload this dissertation on the dissertation repository or anywhere else as the UGC regulations demand and make it available to any one as needed,

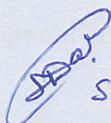
Dheeraj Diwakar Ray

Date: 22/04/2024

Place: Goa University

Completion Certificate

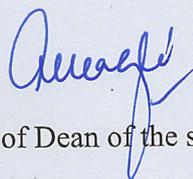
This is to certify that the dissertation report “ la représentation de la cuisine française dans les contes de fées” is a bonafide work carried out by Mr. Dheeraj DIwakar Ray under my supervision in partial fulfillment of the requirements for the award of M. A French in the Discipline of French and Francophone study at the Goa University.



Shourya Dalvi

Signature and Name of supervising Teacher

Date: 22/04/2024.



Signature of Dean of the school



School Stamp

Date:

Place: Goa University

Reconnaissance

Tout d'abord, je tiens à exprimer ma profonde gratitude à ma encadreur, Mme Shourya, pour son aide et son appui précieux, sans oublier l'école Shenoa Goembab des langues et de la littérature, pour leur collaboration fort appréciable qui ont contribué à la réalisation de ce modeste travail.

Merci, également pour l'encouragement et le soutien moral.

Préface

C'est avec une grande joie que je présente ce travail sur la représentation de la cuisine française dans les contes de fées. Ce sujet, qui m'a passionné dès le début de mes études, a été une source d'inspiration constante tout au long de mon parcours académique.

Je tiens tout d'abord à exprimer ma profonde gratitude envers Madame Shourya Dalvi, ma directrice de recherche, dont les conseils éclairés, le soutien indéfectible et l'expertise ont été d'une importance capitale dans l'élaboration de cette thèse.

Je souhaite également remercier chaleureusement tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à l'aboutissement de ce travail. Ce travail n'aurait pas été possible sans l'inspiration puisée dans les pages des contes de fées, ni sans l'amour pour la cuisine française qui a toujours animé mes recherches. En explorant les liens entre ces deux univers riches et fascinants, j'ai découvert des trésors insoupçonnés et des perspectives nouvelles.

Enfin, Puissent les réflexions présentées dans ces pages contribuer à éclairer d'un jour nouveau la richesse et la complexité de la cuisine française telle qu'elle est représentée dans les contes de fées.

Dheeraj DIwakar Ray

Date: 16-04-2024

Abstrait

Cette étude considère avec attention la représentation de la cuisine française dans les contes de fées, mettant en lumière son rôle en tant que symbole de convivialité, de générosité et de prestige. À travers une analyse historique et culturelle, elle explore l'évolution de cette représentation et les leçons symboliques qu'elle véhicule. Cette étude contribuera à une meilleure compréhension de l'importance de la cuisine française dans la société et de son rôle dans la transmission des valeurs culturelles.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION.....	10
1.1 CONTEXTE DE L'ÉTUDE.....	11
1.2 RAISON D'ÊTRE.	14
1.3 BUT ET OBJECTIFS.....	14
1.4 QUESTIONS DE RECHERCHE.	15
1.5 IMPORTANCE DE L'ÉTUDE.....	15
1.6 CHAMP D'APPLICATION DE L'ÉTUDE.	15
 CHAPITRE 2 : REVUE DE LA LITTÉRATURE	 16
2.1 INTRODUCTION.	16
2.3 LACUNES DANS LA LITTÉRATURE	28
2.4 RÉSUMÉ.	28
 CHAPITRE 3 : MÉTHODOLOGIE.....	 30
3.1 INTRODUCTION.	30
3.2 CONCEPTION DE LA RECHERCHE.....	30
3.3 APPROCHE DE LA RECHERCHE.....	31
3.4 PHILOSOPHIE DE LA RECHERCHE.	32
3.5 MÉTHODE DE COLLECTE DES DONNÉES.....	33

3.6 MÉTHODE D'ANALYSE DES DONNÉES.....	34
3.7 CONSIDÉRATIONS ÉTHIQUES.....	35
3.8 RÉSUMÉ.....	35
CHAPITRE 4 : ANALYSE DES DONNÉES ET DISCUSSION, JE PARTICIPE À LA DISCUSSION.....	37
4.1 INTRODUCTION.....	37
4.2 PRÉSENTATION DES DONNÉES.....	37
THÈME 1: L'ÉVOLUTION DU COUSIN FRANÇAIS DANS LA SOCIÉTÉ À TRAVERS LES CONTES POPULAIRES.....	37
THÈME 2 : VOYAGE CULINAIRE ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL DE LA NOURRITURE FRANÇAISE DANS LES CONTES POPULAIRES.....	39
THÈME 3 : REPRÉSENTATION SYMBOLIQUE DE LA NOURRITURE FRANÇAISE DANS LES CONTES POPULAIRES.....	40
4.3 DISCUSSION.....	41
4.3.1 INTRODUCTION À LA DISCUSSION.....	42
4.3.2 INTERPRÉTATION DES DONNÉES QUALITATIVES.....	45
4.3.3 ANALYSE PARALLÈLE DES SITES CONTINUS ET DISCRETS.....	45
4.3.4 IMPLICATIONS DES RÉSULTATS ET ORIENTATIONS FUTURES DE LA RECHERCHE.....	45
4.4 RÉSUMÉ.....	45
CHAPITRE 5 : CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS.....	47

5.1 CONCLUSION.....	47
5.2 LIEN AVEC LES OBJECTIFS.....	51
5.3 RECOMMANDATIONS.....	51
5.4 LIMITES DE L'ÉTUDE.....	51
5.5 FUTURES PORTÉES.....	51
LES RÉFÉRENCES.....	52

CHAPITRE 1: INTRODUCTION

1.1 Contexte de l'étude

La culture culinaire française est centrée sur la socialisation, l'amitié, le partage avec les parents et les amis. Les Français se réunissent autour d'un repas pour passer du temps avec leurs proches. Contrairement à d'autres cultures, la nourriture est savourée plutôt que pressée. L'alimentation est une affaire importante en France ; elle n'est ni consommée rapidement ni en grande quantité. Des goûts riches, une présentation exquise et l'utilisation de produits haut de gamme caractérisent le style culinaire expert et discipliné de la cuisine française. La cuisine fait partie des cuisines les plus connues et les plus importantes au monde, ayant une histoire illustre et longue de plusieurs siècles (Wieshammer , 2022). La représentation de l'étude sur la diversité ethnique de la cuisine française apparaît dans les contes populaires français. L'objectif principal de l'étude est d'examiner comment la cuisine française a été représentée dans les contes de fées afin de comprendre ce que la nourriture représente dans les contes de fées - l'aspect socio-culturel et quelles émotions évoquent la nourriture .

Un autre thème récurrent dans les contes français est l'importance de l'hospitalité et du partage. Dans de nombreux contes, les personnages sont récompensés pour leur générosité et leur gentillesse envers les étrangers, reflétant ainsi les valeurs culturelles profondément enracinées de chaleur et d'ouverture. Ce motif thématique sert non seulement d'artifice narratif, mais résonne également avec les réalités de la société française, où l'hospitalité est considérée comme la pierre angulaire de l'interaction sociale et de la cohésion de la communauté.

Cela se traduit souvent par le partage de la nourriture, qu'il s'agisse d'un simple repas composé de pain et de fromage ou d'un grand festin. Le partage de la nourriture est considéré comme un moyen de créer des liens d'amitié et de confiance, et constitue souvent un élément clé dans la résolution du conflit de l'histoire (Batat, 2021).

Cette cuisine audacieuse et inventive n'hésite pas à explorer de nouveaux horizons gustatifs pour capturer l'essence même de la gastronomie française. L'idée que la qualité d'un plat repose sur la qualité de ses composants est un concept familier dans la culture culinaire française, reflétant ainsi la sagesse transmise à travers les âges dans les contes et légendes.

Qu'il s'agisse d'un repas somptueux servi dans les salons des plus grands châteaux ou d'un festin modeste partagé autour d'une table familiale, la cuisine française se distingue par l'utilisation judicieuse d'ingrédients frais et de saison. Comme le protagoniste astucieux d'un conte populaire, le chef français commence souvent son récit culinaire par une introduction saine et équilibrée, mettant en scène des légumes grillés ou des salades croquantes. Cette mise en bouche suggère que le voyage gastronomique commence sur une note de fraîcheur et de vitalité, même si des délices plus riches et indulgents sont à venir..

Ainsi, à travers les lentilles enchantées des contes populaires, la cuisine française se révèle comme une célébration vibrante de la créativité, de la tradition et du plaisir gastronomique, incarnant l'esprit même de l'art culinaire français qui continue d'enchanter les papilles du monde entier.

1.2 Justification

Au cœur de la culture culinaire française réside une véritable communion entre les individus, où les repas servent de toile de fond pour les liens familiaux et la camaraderie. Dans les

contes populaires français, ces moments de convivialité et d'échange autour de la table sont célébrés comme des joyaux précieux de la vie quotidienne, où chaque bouchée devient une occasion de créer des souvenirs durables.

Les héros des contes qui savourent chaque étape de leur aventure, les Français prennent le temps de déguster leur repas, transformant chaque repas en une expérience sensorielle riche et gratifiante.(Kocevski , 2020). Ceci est également populaire pour utiliser des condiments, en particulier ceux fréquemment préparés avec du vin, du beurre ainsi que de la crème. La cuisine française établit une norme mondiale grâce à ses procédures formelles, sa concentration sur les goûts de base et les ingrédients de qualité, le plaisir de la présentation et son histoire longue et fascinante. Elle a également jeté les bases de nombreuses traditions culinaires supplémentaires, notamment des spécialités.

De nombreuses personnes pensent à tort que les Français ne mangent que du fromage, des sandwichs, des croissants, des mollusques et des cuisses de grenouilles. L'amour du vin est un autre trait partagé par les Français. La France est réputée pour ses excellents fromages et vins. La pratique mondiale consistant à coordonner des fromages spécifiques avec des vins spécifiques a gagné en popularité. Les descriptions minutieuses des plats somptueux, des viandes rôties aux pâtisseries délicates et aux vins fins, captivent l'imagination du lecteur, offrant un festin pour les sens.

Ces festins ne sont pas simplement des repas, mais des récompenses pour la bravoure ou la gentillesse du protagoniste, symbolisant l'abondance et la prospérité qui attendent ceux qui sont vertueux et sincères(Morassutti, 2021). Ils représentent également un moment de communion et de partage, où les personnages se rassemblent pour célébrer leur victoire ou leur amitié, renforçant ainsi le thème de l'hospitalité et du partage si cher à la culture française.

À travers ces récits, la cuisine française est magnifiée comme une riche tapisserie de saveurs et de traditions transmises de génération en génération, reflétant ainsi la profondeur de l'héritage culinaire du pays. Ces contes célèbrent non seulement la nourriture en tant que source de plaisir et de réconfort, mais aussi en tant que véhicule de valeurs culturelles et sociales, perpétuant ainsi l'importance de l'hospitalité, du partage et de la générosité dans la société française.

Les personnages sont souvent récompensés pour leur générosité et leur gentillesse envers les étrangers, et cela se traduit souvent par le partage de la nourriture. Qu'il s'agisse d'un simple repas composé de pain et de fromage ou d'un grand festin, le partage de la nourriture est considéré comme un moyen de tisser des liens d'amitié et de confiance. Dans de nombreuses histoires, le partage de la nourriture est un élément clé de la résolution du conflit.

Dans les contes populaires français, la nourriture est bien plus qu'une simple source de subsistance ; elle est un symbole de statut social, de raffinement et de pouvoir. Les personnages riches et puissants sont souvent dépeints dégustant des banquets somptueux et des mets exotiques, tandis que les personnages pauvres ou humbles se contentent de repas simples et rustiques. Ces représentations reflètent la hiérarchie sociale de l'époque, où la nourriture était utilisée comme un moyen de démontrer la richesse et le prestige d'une personne. Ainsi, dans les contes folkloriques français, la cuisine devient un véhicule subtil pour explorer les dynamiques de pouvoir et de privilège au sein de la société.

L'appréciation des personnes talentueux et bien formées dans ces récits est étroitement liée à l'importance historique de la cuisine française. Les héros culinaires des contes, tout comme les grands personnages de la réalité, sont vénérés pour leur maîtrise des techniques culinaires et leur capacité à créer des plats d'une grande finesse. Leur cuisine raffinée et créative est un

témoignage de leur respect constant pour les traditions culinaires françaises, tout en repoussant les limites de l'innovation gastronomique. Par conséquent, ces personnages deviennent des figures emblématiques de la culture culinaire française, transmettant leurs connaissances et leur passion à travers les âges.

Dans les contes folkloriques, la cuisine française devient également un symbole de lien culturel et de patrimoine national. Les festins somptueux et les repas partagés en famille incarnent l'importance de la camaraderie et de la conversation dans la culture française. Ces récits renforcent ainsi l'idée que la nourriture est bien plus qu'une simple nourriture ; elle est un élément essentiel de l'identité et de la tradition françaises, célébrée et perpétuée à travers les générations. En intégrant ces représentations de la nourriture dans les contes folkloriques, les Français continuent de transmettre leur amour et leur respect pour la cuisine, renforçant ainsi son statut de pilier central de la culture française.

1.3 But et objectifs

Objectif de recherche

- Élaborer une perspective historique sur la façon dont la cuisine française a été intégrée dans la société
- Évaluer le développement et la représentation de la cuisine française
- Comprendre les leçons symboliques utilisées dans les contes populaires français pour représenter la cuisine française

1.4 Questions de recherche

- Comment la cuisine française a-t-elle été intégrée dans la société dans une perspective historique ?
- Comment évaluer l'évolution de la représentation de la cuisine française ?

- Comment les leçons symboliques utilisées dans les contes populaires français pour représenter la cuisine française ?

1.5 Importance de l'étude

L'étude de la représentation de la nourriture dans les contes fées français est essentielle pour comprendre l'importance sociale, culturelle et historique de la cuisine française. Elle met en évidence les valeurs culturelles, la nécessité de maintenir les traditions culinaires et le rôle que joue la nourriture dans les contes en tant que symbole de la communauté et de l'identité. Cette étude vient s'ajouter au corpus d'informations sur la manière dont les récits alimentaires influencent les attitudes, les normes culturelles et le transfert de connaissances entre générations.

1.6 Champ d'application de l'étude

L'étude examine la manière dont la cuisine française est représentée dans les contes de fées, en s'appuyant sur un large éventail d'œuvres issues de différentes périodes historiques et zones géographiques françaises. Des contes populaires de plusieurs périodes historiques et situations culturelles en France, notamment en Bretagne, en Provence et en Normandie, sont analysés. Cette méthode permet une analyse détaillée de la pertinence culturelle de la cuisine française et des nombreux contextes et époques dans lesquels elle est représentée.

CHAPITRE 2 : REVUE DE LA LITTÉRATURE

2.1 Introduction

Des goûts riches, une apparence exquise et l'utilisation de produits haut de gamme caractérisent le style culinaire complexe et raffiné de la cuisine française. Il s'agit de l'une des cuisines les plus reconnues et les plus importantes au monde, avec une longue tradition historique qui s'étend sur des siècles. Le présent chapitre de la thèse a tenté de fournir une base de connaissances et de compréhension concernant le sujet en discussion. Cette tâche a été accomplie grâce à un examen approfondi des sources existantes d'informations littéraires. Les aspects spécifiques pertinents à l'aspect abordé dans la discussion ont été étudiés ainsi que l'alignement du sujet avec des points de vue théoriques viables. De plus, les points de vue théoriques associés au sujet en discussion ont été pris en compte et discutés. En outre, certaines lacunes dans la littérature examinée ont également été identifiées et signalées.

2.2 Résultats empiriques

Selon Cohen (2021), La France, terre de fromages et de vins renommés, a vu émerger une tendance mondiale à associer certains fromages à des vins spécifiques, une pratique qui semble tout droit sortie des contes populaires. Tout comme les héros légendaires qui marient leurs talents et leurs forces pour vaincre les défis, les Français harmonisent avec maestria ces délices culinaires pour créer des expériences gustatives inoubliables.

Au cœur de cette culture riche et savoureuse, on trouve une tradition de contes et de légendes qui colorent la vie quotidienne. Ces récits transportent les auditeurs dans des mondes enchantés où les saveurs se mêlent aux récits d'aventures épiques et de créatures fantastiques. La cuisine française, imprégnée de cette magie narrative, évoque des images de festins dignes des banquets des rois et des reines des contes de fées.

En plus de leur réputation gastronomique, les Français sont également loués pour leur art de vivre équilibré, une sagesse qui semble tout droit sortie des récits populaires où les héros jonglent avec habileté entre les défis de la vie quotidienne et les quêtes héroïques. Leur capacité à trouver cet équilibre entre vie professionnelle et personnelle est une leçon tirée des contes où les protagonistes apprennent l'importance de maintenir une harmonie entre les différentes facettes de leur existence.

Et tout comme les sages et les magiciens des légendes, les Français ont apporté d'innombrables contributions aux arts, aux sciences et à la pensée intellectuelle, façonnant ainsi le paysage culturel mondial. Leur héritage intellectuel et scientifique est comparable aux parchemins des anciens contes, transmettant la sagesse et la connaissance à travers les âges.

Ainsi, la France, avec son patrimoine riche en délices culinaires, en traditions folkloriques et en contributions intellectuelles, continue d'enchanter le monde comme un conte merveilleux dont on ne se lasse jamais de tourner les pages. Chaque jour, les repas sont servis systématiquement à la même heure.

Selon Abidin et al. (2020) , la cuisine française a pris d'assaut le monde entier en raison de ses normes strictes, de sa concentration sur les goûts de base et les produits de qualité, de sa fierté d'apparence et de son histoire complexe et fascinante. La France a également jeté les bases d'une multitude de tendances culinaires différentes. La France est bien connue pour ses superbes vins et ses traditions fromagères. L'habitude d'associer certains fromages à des vins particuliers s'est développée partout dans le monde. Partout dans le monde, la cuisine française est réputée pour son excellence et sa variété. L'art est le résultat d'une tradition religieuse et se développe continuellement grâce à ses spécialistes, qui reviennent sans cesse à leurs chefs-d'œuvre pour ne jamais cesser d'impressionner et d'enchanter l'humanité.

Selon Del Moral (2020), la nourriture mérite d'être appréciée et appréciée, selon les Français. Par conséquent, les repas sont souvent de longs événements comportant de nombreux plats, et de nombreuses interactions se produisent autour de la salle à manger. La cuisine française est largement perçue comme étant extrêmement riche, à tel point que certains ont longtemps continué à la qualifier de « grasse ». Il y a beaucoup de viande et de légumes parmi les grands dîners quotidiens que les Français consomment, mais la cuisine française est bien plus que cela. La cuisine française est connue dans le monde entier pour ses normes exigeantes, l'accent mis sur les saveurs classiques et les ingrédients de première qualité, la fierté de présenter et une histoire fascinante et riche. De nombreuses tendances culinaires trouvent également leur origine en France. La nation est bien connue pour ses superbes vins et ses coutumes fromagères ; l'idée d'associer des vins particuliers à des fromages particuliers s'est répandue dans le monde entier. Partout dans le monde, la cuisine française est saluée pour sa qualité et sa variété. C'est une forme d'art ancien qui ne cesse de se développer grâce au savoir-faire de ses praticiens, qui ne cessent d'essayer d'étonner et de captiver les gens avec leurs créations. Ce changement est provoqué par l'accent mis sur la qualité et la fraîcheur. La cuisine française est considérée par beaucoup comme l'une des meilleures au monde.

Selon Gogiasvili (2023), le bœuf et les pommes de terre sont abondants dans les grands dîners quotidiens des Français, mais la cuisine française est bien plus que cela. La France, avec son héritage séculaire de culture européenne, a la réputation de produire des cuisiniers dotés d'un talent extraordinaire et d'un goût pour les goûts riches et somptueux. Les cuisiniers français sont exposés à une grande variété d'aliments frais et régionaux, ce qui s'ajoute à leurs incroyables capacités et à leurs recettes habituelles. De plus, les Français sont très appréciés, tout comme leurs contributions aux idées scientifiques et intellectuelles. La cuisine française a une longue et illustre histoire et est très appréciée dans le monde entier.

Selon Focroulle Menard (2021), les contes populaires français mettent en valeur le patrimoine culinaire de la nation en présentant des plats comme la ratatouille, le coq au vin et les croissants. Les repas sont décrits dans ces contes comme des occasions de joie et de camaraderie, et la nourriture est une représentation de la convivialité, de la générosité et de l'identité culturelle. Grâce à des représentations vibrantes de la cuisine française et des coutumes culinaires, ces histoires soutiennent et promeuvent les riches traditions culinaires qui sont à la base du folklore français.

La fierté de la présentation est également une caractéristique distinctive de la cuisine française, où chaque plat est méticuleusement rangé comme une œuvre d'art visuelle. Dans les contes populaires, cette attention portée aux détails est symbolisée par des banquets somptueux où chaque plat est magnifiquement présenté, transformant la salle à manger en un spectacle éblouissant pour les sens.

La France a également été à l'avant-garde de nombreuses tendances culinaires, propulsant des innovations audacieuses et des techniques révolutionnaires qui ont captivé les palais du monde entier. Dans les contes, cette propension à l'expérimentation est incarnée par des héros culinaires qui osent défier les conventions et repousser les limites de la créativité gastronomique.

Bien que la viande et les légumes soient des aliments de base des principaux repas quotidiens consommés par les Français, Batat (2021) affirme que les récits folkloriques français, la cuisine est bien plus qu'une simple question de nourriture ; elle incarne l'essence même de l'identité et de l'histoire du pays. Les légendes transmettent le récit des personnes talentueuses et bien formées, dont les exploits culinaires sont étroitement liés à l'évolution et à l'importance historique de la cuisine française. Ces héros de la cuisine, tout comme les

protagonistes des contes, sont souvent dotés d'un don exceptionnel et d'une passion dévorante pour l'art culinaire, et leurs exploits sont narrés avec admiration et respect à travers les âges.

L'appréciation des personnes talentueuses dans les contes folkloriques témoigne de la reconnaissance de l'importance culturelle et sociale de la cuisine française. Leur maîtrise des techniques et leur créativité culinaire sont célébrées comme des atouts précieux, capables de transcender les frontières et de captiver les palais les plus exigeants. De la même manière, les personnages réels sont vénérés comme des gardiens de la tradition gastronomique française, chargés de préserver et de transmettre l'héritage culinaire du pays aux générations futures.

Avec beaucoup de respect pour les traditions culinaires françaises, ils ont développé et perfectionné l'art culinaire en France. Ces méthodes améliorées ont été largement diffusées et ont suscité des éloges importants. Dans leur culture, la nourriture joue un rôle majeur en rassemblant les familles pour passer du temps de qualité ensemble. Même si les obligations sociales peuvent forcer la jeune génération française à dîner, la majorité des familles françaises préfèrent toujours cuisiner à la maison. Depuis des générations, l'un des piliers de la cuisine française est l'utilisation de légumes de saison et locaux. Les produits locaux sont prioritaires dans les restaurants du monde entier pour soutenir les agriculteurs et les artisans locaux et promouvoir la durabilité.

Oliveira et al. (2020), cet accent mis sur la qualité et la disponibilité témoigne de l'importance accordée aux ingrédients. Que ce soit dans l'un des meilleurs restaurants du monde ou lors d'un repas fait maison, la cuisine française est réputée pour son utilisation d'ingrédients saisonniers et nutritifs. L'UNESCO a reconnu le lien culturel. Ils ont continué à s'inspirer des traditions culinaires françaises tout en développant et en perfectionnant la cuisine française. Ils ont ensuite largement diffusé ces techniques bien rodées à grand succès.

Contrairement à d'autres cultures, la nourriture n'est pas pressée; elle est plutôt appréciée et digérée à fond.

Dao et al. (2020) La culture française sont les trois principales classifications de la cuisine française - la haute cuisine, la cuisine provinciale et la nouvelle cuisine — demeurent évidentes malgré leurs subtiles distinctions. Toutes ces époques, méthodes et influences culturelles différentes ont suscité l'intérêt des palais du pays.

Selon Gogiashvili (2023), la représentation de la nourriture dans les contes populaires donne un aperçu de la signification culturelle et du sens symbolique attachés aux pratiques culinaires. À l'inverse, l'absence ou la rareté de la nourriture peut symboliser la privation, les conflits ou les difficultés, et servir de support narratif pour explorer les thèmes de la résilience et de la débrouillardise.

Ainsi, dans le contexte du discours culinaire et des récits folkloriques, la représentation de la nourriture transcende le simple plaisir gustatif pour englober des thèmes plus larges d'identité, de dynamique sociale et de valeurs culturelles. Pour comprendre la cuisine française, et plus largement la culture alimentaire, il faut s'intéresser aux multiples facettes de ses représentations et de ses résonances symboliques, tant dans le domaine culinaire que dans celui des récits.

La France, avec son héritage séculaire de culture européenne, a la réputation de produire des cuisiniers avec une compétence extraordinaire et un goût pour les goûts riches et somptueux. Selon la vue de Focroulle Menard (2021), Dans la trame des contes populaires français, le patrimoine culinaire de la nation brille de mille feux, mettant en lumière des plats tels que la ratatouille, le coq au vin et les croissants. Ces récits présentent les repas comme des occasions de joie et de camaraderie, où la nourriture est une manifestation de réconfort, de générosité et d'identité culturelle.

Dans le domaine des contes populaires, la nourriture transcende son rôle de simple subsistance pour devenir un symbole de valeurs communautaires et de cohésion sociale. En outre, les plats spécifiques présentés dans ces contes servent de signifiants culturels, reflétant les saveurs distinctes et les variations régionales qui définissent la gastronomie française.

En intégrant des représentations dynamiques de la cuisine française dans leurs récits, les contes populaires ne préservent pas seulement les traditions culinaires, mais servent également de véhicules de transmission culturelle et de formation de l'identité. En racontant ces histoires, les générations successives continuent à s'imprégner des valeurs et des coutumes associées à la cuisine française, garantissant ainsi la pérennité de son héritage pour les générations à venir. Ainsi, dans la tapisserie du folklore français, la nourriture apparaît comme un puissant symbole de l'héritage culturel et une pierre angulaire de l'identité nationale.

Outre les croissants, le pain, le beurre fondu et la gelée, ou encore les céréales, les contes folkloriques décrivent souvent des festins somptueux composés de mets délicieux et élaborés. Les récits soulignent l'importance de la cuisine française comme un art culinaire raffiné, où chaque plat est préparé avec soin et dégusté avec plaisir.

Dans les contes, les méthodes de cuisson et les ingrédients sont choisis avec soin pour mettre en valeur les saveurs les plus subtiles des aliments, tandis que les sauces sont utilisées pour rehausser l'esthétique des plats. Cette attention portée aux détails culinaires reflète l'appréciation des Français pour la gastronomie et leur engagement à créer des expériences culinaires mémorables.

Enfin, l'affection des Français pour le vin est également un thème récurrent dans les contes folkloriques, où les personnages se réjouissent souvent de partager une bouteille de vin avec leurs proches lors de repas festifs. Cette tradition reflète l'importance culturelle du vin

en France, où il est considéré comme un élément indispensable de la vie quotidienne et des célébrations spéciales.

Dao et al. (2020) affirment que la France est bien connue pour ses vins et fromages superbes, et que l'association de vins particuliers avec des fromages particuliers a gagné en popularité dans le monde entier. La culture française est connue pour sa superbe cuisine, ses vêtements sophistiqués et son amour des arts et du divertissement. Avec leurs manières exquises, les Français sont également connus pour leur capacité à trouver un équilibre entre leur vie personnelle et professionnelle. De plus, les Français sont très appréciés, tout comme leurs contributions aux idées scientifiques et intellectuelles. La cuisine française a une longue et illustre histoire et est très appréciée dans le monde entier. Les trois principales classifications de la cuisine française - la haute cuisine, la cuisine provinciale et la nouvelle cuisine -- demeurent évidentes malgré leurs subtiles distinctions. Toutes ces époques, méthodes et influences culturelles différentes ont suscité l'intérêt des palais du pays.

Selon Cabiedes-Miragaya et al. (2021), les saveurs riches, l'excellente apparence et l'utilisation d'ingrédients de haute qualité sont les caractéristiques du style culinaire français raffiné et élégant. C'est l'une des cuisines les plus connues et influentes au monde, avec une histoire longue et distinguée. Grâce à ses techniques rigoureuses, l'accent mis sur les saveurs fondamentales et les produits de haute qualité, la confiance dans l'apparence, et l'histoire complexe et colorée, la cuisine française a balayé le monde. Elle a également jeté les bases de plusieurs tendances culinaires ultérieures. La nourriture française est perçue par beaucoup comme étant exceptionnellement riche, au point que beaucoup de gens l'ont étiquetée comme "grasse" depuis de nombreuses générations. S'il est vrai que les pommes de terre et le porc sont des aliments de base de la cuisine française, la cuisine française en englobe beaucoup plus.

Selon Stoyanova (2023), en anglais, le menu peut être considéré comme menu ou carte. Lorsque vous demandez un menu dans un restaurant, les Français l'utilisent aussi. Les Français sont devenus connus pour leur dévouement au style et au flair, leur plaisir de la cuisine et du vin exquis, ainsi que leur admiration des beaux bâtiments et des œuvres d'art. Leurs entreprises de vêtements, galeries d'art, institutions culturelles et plaisirs culinaires ne sont que quelques exemples de la façon dont leur société reflète ces idéaux. La France, qui a un héritage séculaire de la culture européenne, est réputée pour produire des cuisiniers avec une compétence extraordinaire et un goût pour les goûts riches et somptueux. Les cuisiniers français bénéficient d'un accès à une grande variété de produits frais et de saison, en dépit de leurs incroyables connaissances et recettes ancestrales. Les Français sont réputés pour leurs excellentes manières et leur capacité à trouver un équilibre entre leur vie personnelle et professionnelle.

Selon Govaerts (2021), une partie intrigante du récit qui reflète fréquemment les normes, les croyances et les pratiques nationales est la représentation de la gastronomie française dans les contes populaires. La nourriture française est dépeinte comme opulente et somptueuse dans des histoires comme "Cendrillon (Cendrillon)" et "Fanfinette et le fils du roi (Fanfinette et le fils du roi)", reflétant la grandeur liée à la cour royale française. Cette représentation souligne l'importance de manger dans la culture française en plus de rehausser la profondeur du récit. La nourriture française est exposée dans le célèbre interlude de la chanson "Be Our Guest" de "Beauty and the Beast (La belle et la Bête)", soulignant l'importance de la convivialité et de la gentillesse dans la culture française. Comparablement, dans "The Table, the Ass, and the Stick (La table, le cul et le bâton)," le festin de l'homme inventif honore à la fois la richesse et la diversité de la cuisine française et l'ingéniosité et l'humour du personnage. Une multitude d'autres styles culinaires ont également leurs racines en France.

Alors que la nourriture ne pouvait pas être un objectif principal dans les histoires consistant en "Jean et Jeannette (Jean et Jeannette)" et "Jean de l'Ours (Jean de l'Ours)," le contexte historique de la cuisine française est délicatement tissé tout au long de l'intrigue, créant un contexte qui améliore l'engagement de l'écoute. Il a également influencé et inspiré diverses traditions et spécialités culinaires. La culture française se caractérise par l'élégance, des expériences gastronomiques raffinées et une profonde appréciation de l'art et de la culture. Ils ont également apporté une contribution significative aux domaines de la philosophie et de la science.

Cossez et al. (2022) affirment que la cuisine française est fréquemment liée aux concepts de compassion, de charité et de coopération dans des histoires comme « Peau d'âne (Donkey skin) » et « La fille du boulanger et la laitière ». souligner les composantes interpersonnelles et collaboratives du repas dans la culture française. En outre, la cuisine française peut être utilisée pour créer le cadre et améliorer l'atmosphère sociale dans des histoires telles que "Barbe bleue(Bluebeard)" et "L'âne magique (the magic donkey)", donnant à l'histoire une plus grande complexité et crédibilité. En général, la façon dont la cuisine française est dépeinte dans les contes populaires reflète la signification symbolique et l'importance culturelle de la nourriture dans la société française. La gastronomie française donne aux lecteurs un avant-goût de la richesse culinaire du pays. La gastronomie française donne aux lecteurs un avant-goût du riche héritage culinaire du pays, a une influence majeure dans l'élaboration des histoires et des concepts qui composent ces romans classiques, des fêtes opulentes aux dîners partagés.

Selon Wu et al. (2021), établir un lien psychologique entre la photographie et le spectateur est le concept fondamental de la narration dans les photos culinaires. Ceci est facilement accompli en incluant certaines caractéristiques dans les photos de plats pour leur

donner une valeur déraisonnable dans les contes. Il peut s'agir d'un artefact particulier ou d'un ton d'éclairage particulier. La nourriture évoque des sentiments forts. Plus fortement que le rappel sensoriel ou auditif, certains parfums et certains goûts laissent une impression dans la mémoire et peuvent nous ramener à un lieu, une personne ou un événement spécifique. L'un des éléments essentiels de l'existence est la nourriture.

Wu et coll. (2021), Ils ont déclaré que la cuisine française est souvent décrite comme opulente et somptueuse dans le conte de fées bien-aimé « Cendrillon », reflétant la grandeur liée à la cour royale française. En dehors de cela, l'histoire de Cendrillon serait originaire d'Égypte. L'histoire de Rhodopis et de ses petites sandales dorées, une esclave grecque qui devient la reine de l'Égypte, est une légende ancienne qui trouve ses racines dans les récits oraux transmis de génération en génération. Ce conte, mentionné pour la première fois par le géographe grec Strabon au 1er siècle avant notre ère, illustre le pouvoir transformateur de la chance et du destin, un thème récurrent dans de nombreux contes folkloriques à travers le monde.

Le conte de Cendrillon, quant à lui, résonne avec cette même thématique universelle. Une jeune fille confinée dans des conditions difficiles et dépendante de la gentillesse des autres voit sa fortune changer lorsque le destin la met en contact avec un noble en quête de vérité et de beauté intérieure. L'histoire met en lumière la capacité des individus à surmonter les épreuves et à saisir les opportunités qui se présentent à eux, même dans les moments les plus sombres de leur vie.

Dans les deux contes, les protagonistes sont confrontés à des défis et à des injustices, mais leur force intérieure et leur détermination les guident vers un dénouement heureux. Rhodopis et Cendrillon, toutes deux, parviennent à transcender leur statut social initial et à accéder à une vie meilleure grâce à leur courage, leur gentillesse et leur persévérance.

L'histoire de Cendrillon, avec son mariage royal et son pardon accordé à sa belle-famille, rappelle le pouvoir de la compassion et du pardon, des thèmes également présents dans de nombreux contes populaires. La fin heureuse de l'histoire, où Cendrillon organise les mariages de ses demi-sœurs avec des aristocrates de la cour, souligne la valeur de l'amour et de l'harmonie dans les relations familiales, une leçon précieuse que l'on retrouve dans de nombreuses histoires folkloriques.

Ainsi, ces contes anciens résonnent à travers les âges, offrant des leçons intemporelles sur la résilience, la bonté et la puissance de l'esprit humain face à l'adversité. Ils continuent de captiver et d'inspirer les auditeurs du monde entier, témoignant de la richesse et de la profondeur des contes folkloriques dans la transmission de valeurs et de vérités universelles.

Selon Sthapit et al. (2020), des méthodes de cuisson étonnantes, notamment la friture à la flamme, le processus de braisage, de chasse et de friture, sont des inventions françaises. Ceux-ci donnent aux viandes, légumes et autres repas une fantastique explosion d'arômes et de goût.

Ueda (2021) déclare que la cuisine française est profondément enracinée dans la culture de la socialisation et de la connexion avec les autres, qu'il s'agisse de la famille ou des amis. Contrairement à d'autres cultures, les Français prennent leur temps pour savourer et apprécier leur nourriture, plutôt que de se précipiter pour un repas. L'alimentation revêt une grande importance en France et n'est pas destinée à être consommée rapidement ou en grande quantité. L'essence de la cuisine française réside dans la diversité de ses ingrédients, notamment les viandes, les fruits de mer, les légumes et les fruits. De plus, l'utilisation de condiments, notamment ceux préparés avec du vin, du beurre et de la crème, est une particularité de la cuisine française. Les procédures formelles, l'accent mis sur les saveurs de

base et les ingrédients de haute qualité, l'attention portée à la présentation et le riche contexte historique ont fait de la cuisine française une norme mondiale.

2.3 Lacune dans la littérature

Les recherches sur la gastronomie française dans les contes populaires sont peu approfondies dans les domaines culinaires et culturels. Bien que la littérature sur le folklore français et la cuisine dans son ensemble soit abondante, il existe un manque flagrant d'études axées sur la représentation de la nourriture dans les contes populaires français. Peu de recherches ont examiné les nuances culturelles cachées dans les thèmes liés à l'alimentation, la signification symbolique des aspects culinaires dans les contes populaires ou l'influence des coutumes culinaires sur le développement des personnages et de l'histoire. Les chercheurs pourraient mieux comprendre la relation entre la narration et l'héritage culinaire en comblant ce manque de connaissances, ce qui fournirait également des informations pertinentes sur l'identité culturelle et les valeurs liées à la cuisine française dans les récits traditionnels.

2.4 Résumé

La revue de la littérature se concentre sur les revues, magazines et théories déjà publiés et existants pour interpréter et préciser certains sujets et questions de recherche. Le présent chapitre de la thèse a tenté de fournir une base de connaissances et de compréhension concernant le sujet en discussion. La France est célèbre pour ses délices culinaires, le fromage, les baguettes et les croissants étant communément associés au pays. Les Français sont réputés pour leur capacité à concilier travail et vie privée, ainsi que pour leurs manières impeccables. De plus, ils ont apporté des contributions significatives à la pensée philosophique et scientifique. La cuisine française, qu'elle soit dégustée dans un restaurant haut de gamme ou préparée à la maison, est réputée pour son utilisation d'ingrédients de saison et nutritifs. Cette étude a fourni une analyse complète de ces informations, qui

contribue grandement à l'objectif global de la recherche. Une revue approfondie des sources littéraires existantes a été menée pour identifier les lacunes dans la littérature, en particulier dans le cadre du présent chapitre. En outre, les aspects pertinents liés au sujet ont été examinés de manière approfondie, en les alignant sur divers points de vue théoriques.

Explorant le riche patrimoine culturel de la France, des histoires classiques comme *La Belle et la Bête* illustrent des thèmes de beauté intérieure et d'amour véritable, offrant un aperçu profond de la nature humaine et des relations humaines. De même, *"Barbe Bleue"* soulève des questions sur le pouvoir, la confiance et les conséquences de garder des secrets. L'histoire intemporelle de *"Cendrillon"* met l'accent sur la résilience face à l'adversité et l'espoir d'un avenir meilleur par la magie et la chance. D'autres histoires, telles que *"La table, l'âne et le bâton"*, *"FanfINETTE et le fils du roi"*, *"La peau de l'âne"* et *"Le charme"* explorent des thèmes de transformation, de générosité et de courage.

Chapitre 3 : Méthodologie

3.1 Introduction

Cette partie de la recherche a inclus différents outils et techniques qui ont été inclus dans cette recherche afin d'exécuter la recherche d'une manière significative. Les techniques utilisées dans le cadre de cette recherche ont permis d'obtenir des résultats exacts. Cette section comprend la méthode de collecte de données secondaires pour cette recherche particulière. Les données secondaires ont été recueillies par différentes sources secondaires, comme des revues et des articles récents. Les données secondaires ont été analysées à l'aide de la méthode thématique d'analyse des données, car elles peuvent fournir une compréhension approfondie de cette recherche spécifique.

3.2 Conception de la recherche

Un plan de recherche peut aider à fournir des réponses aux questions de recherche spécifiques en utilisant des données empiriques. La conception de la recherche qualitative a été choisie ici dans cette recherche, car cette conception de recherche peut apporter plusieurs avantages qui aident à exécuter la recherche d'une manière significative. L'un des principaux avantages de cette méthode de recherche est la souplesse de cette conception (CohenMiller et al., 2020). Un autre avantage majeur de l'utilisation de cette conception de recherche est qu'elle peut aider à analyser rapidement de grands ensembles de données et peut fournir une compréhension approfondie du sujet de recherche. La conception de la recherche qualitative peut aider à saisir les changements dans les attitudes du comportement humain. Cela permet également d'analyser de manière efficace la raison de ce changement d'attitude de la population cible (Tuthill et al. 2020).

Cette conception de recherche n'est limitée par aucune limite et a la capacité d'expliquer des concepts qui pourraient ne pas être possibles en utilisant une autre conception de recherche. Il peut également aider à explorer tous les aspects d'un sujet de recherche. De plus, cette conception de recherche est plus spéculative sur les questions de recherche, ce qui aide à fournir des résultats plus précis de la recherche. Le chercheur n'a pas choisi le plan de recherche descriptif, car il présente certains inconvénients importants, comme le fait que ce plan de recherche a une portée limitée et ne peut pas explorer tous les aspects de la recherche. Cela peut entraîner des résultats inexacts pour cette recherche spécifique. En raison de ces inconvénients du plan de recherche descriptif, le chercheur a choisi le plan de recherche qualitative.

3.3 Approche de recherche

Les analystes utilisent les approches de recherche comme type de processus pour recueillir, examiner et évaluer les données sur le sujet de l'étude. La méthodologie de l'approche de recherche est la principale méthode utilisée par les analystes pour examiner, clarifier et recueillir des données. Les chercheurs doivent évaluer les données qu'ils ont recueillies et examinées pour déterminer la pertinence des concepts et des hypothèses de l'étude (Alam, 2021). Le chercheur élabore un plan ou une stratégie pour l'étude qu'il mène en évaluant les données qu'il a recueillies. Diverses méthodologies de recherche, telles que les procédures de recherche déductives, abductives et inductives, sont utilisées stratégiquement pour évaluer les données et les résultats recueillis. L'approche déductive a été développée pour évaluer la théorie de la recherche à la lumière des données collectées, examiner dans quelle mesure elle s'applique à l'hypothèse générée par l'étude par test ou observation, et évaluer les conclusions qui en découlent pour vérifier la validité de l'hypothèse du chercheur.

Un outil ou un processus essentiel pour mener une recherche pour un projet est une approche de recherche. Lorsqu'ils examinent des données pour des études universitaires, les chercheurs utilisent des approches de recherche déductives, abductives et inductives. Wang et al. (2022) affirment que le processus de raisonnement déductif vise principalement à parvenir à une certaine conclusion et concerne la certitude. L'approche abductive comprend la création d'hypothèses pour faire plus d'études et est principalement axée sur une hypothèse, ce qui implique de prédire les résultats prospectifs. D'autre part, l'approche inductive traite de la probabilité et utilise le raisonnement pour arriver à des conclusions logiques à partir des données collectées. La présente étude utilise l'approche inductive pour aborder la probabilité fondamentale et tirer des conclusions particulières en fonction des données nécessaires. Cette méthodologie facilite la collecte de données précises et utiles selon l'objectif spécifique de l'étude en cours.

3.4 Philosophie de la recherche

La philosophie de recherche décrit les approches et la façon dont l'article de recherche sur ce sujet de recherche peut les contenir, les examiner et les utiliser. Il renforce également la compréhension fondamentale et l'optimisme des données sur le sujet. La philosophie de la recherche examine l'histoire, la composition et le développement des connaissances. Il met également en évidence les nombreuses méthodes et stratégies pour obtenir, évaluer et utiliser des données sur un événement particulier. Les quatre philosophies de recherche sont « The Positivism Research Philosophy », « The Interpretivism Research Philosophy », « The Pragmatism Research Philosophy » et enfin « The Realism Research Philosophy ». Tout en se concentrant uniquement sur les croyances techniques, la philosophie de la recherche en interprétation permet la représentation de toute autre vérité. Selon cette approche de la recherche communautaire, l'identification de la gamme de données qui peuvent être obtenues

sur les phénomènes nécessite une connaissance des points de vue, des motifs et du raisonnement des gens dans des contextes sociaux.

La nature, la source et la méthode du développement des connaissances sont toutes couvertes par la philosophie de la recherche. En termes simples, il s'agit de la conviction que les données sur un certain événement sont collectées, évaluées, analysées et appliquées aux questions d'étude (Budianto, 2020). La philosophie de recherche en interprétivisme est utilisée dans cette étude, qui repose sur une revue des données collectées et une évaluation de sa pertinence par rapport à l'hypothèse du chercheur. Dans la conception de la recherche qualitative, les mots et les définitions sont principalement utilisés pour traiter des données non numériques et textuelles.

3.5 Méthode de collecte des données

La collecte de données est le processus d'acquisition et de mesure d'informations importantes sur les variables d'intérêt. La collecte de données fondamentales et secondaires sont les deux types fondamentaux de collecte de données, et le processus de collecte de données est divisé en quatre étapes. Le matériel qui a été utilisé dans des recherches, des articles et des livres antérieurs est connu sous le nom de données secondaires; le matériel non traité de première main qui vient d'être acquis est connu sous le nom de données primaires. La méthode utilisée pour recueillir les données a un impact significatif sur l'établissement des arguments de la recherche et la détermination du lien de segment entre des facteurs distincts. Les documents de diverses sortes ont généralement été la source de l'extraction secondaire des données.

La méthode de collecte des données a été considérée comme un élément de recherche efficace qui a soulevé la criticité du document de recherche concernant les demandes du chercheur. Une méthode de collecte de données est un processus ou une approche utilisé pour acquérir de l'information pour une entreprise de recherche (Archibald et al. 2019).

L'approche peut utiliser une stratégie qualitative ou quantitative pour recueillir des données, et elle peut être aussi simple qu'une enquête autodéclarée ou aussi complexe qu'une expérience. Données secondaires liées à des renseignements obtenus antérieurement par une source différente. L'article compile un large éventail d'informations pertinentes à l'objectif de l'étude, telles que des rapports gouvernementaux, des lettres, des journaux, des journaux intimes et des romans, en plus d'images, de contenus audio et vidéo. Une analyse de données qualitatives secondaires bien conçue a produit de nouvelles informations pertinentes sur une gamme de sujets d'étude et peut démontrer comment la ressource est utilisée ou utilisée efficacement.

3.6 Méthode d'analyse des données

Un élément essentiel d'une recherche efficace a été le processus d'analyse des données, qui a commencé par l'identification d'une faille dans l'objectif de l'étude et l'utilisation des données pour la corriger. Une fois le problème cerné, les chercheurs ont recueilli, trié, traité et examiné les données. L'objectif principal de l'analyse des données est d'identifier les tendances, les tendances et les idées importantes; la résolution efficace des problèmes initiaux est l'objectif final (Li et al. 2020). L'analyse de données recueillies à l'origine pour d'autres raisons ou rassemblées par un chercheur qualifié ou un organisme de recherche distinct est appelée analyse de données secondaires.

Une méthode d'évaluation des données qualitatives appelée analyse thématique passe par une accumulation de données tout en recherchant des modèles dans la signification de son contenu pour identifier les thèmes. Donner un sens aux conclusions est une méthode de réflexion dynamique où le point de vue individuel de la personne qui mène l'enquête est crucial pour la procédure (Hamel et al. 2021). Le but d'une analyse thématique est de trouver des thèmes — c'est-à-dire des tendances importantes ou intrigantes dans les données — puis

d'utiliser ces thèmes pour discuter de l'étude ou faire valoir un point. Une analyse thématique forte fait beaucoup plus que simplement résumer l'information; elle l'évalue et crée du sens pour tout.

3.7 Considérations éthiques

Un ensemble de principes moraux qui ont eu un impact correct et moral sur la conception et les méthodes d'étude du chercheur sont considérés comme des considérations éthiques. Les explications du document d'étude pour les références lui ont permis de collecter légitimement des données pour l'objectif pertinent. De plus, l'étude a présenté les résultats d'une manière appropriée et conforme à tous les critères éthiques liés à son processus. En outre, l'objectif de l'étude de recherche est soutenu et une source de données fiable est fournie par tout le matériel acquis à partir de documents officiels pertinents, lettres, journaux, journaux intimes et romans, ainsi que des images, de la télévision et de la radio.

3.8 Résumé

Le but de ce chapitre est de présenter la méthodologie de recherche ainsi qu'un aspect méthodologique approprié. L'étude a inclus une analyse détaillée de la stratégie de recherche, de la conception et de la philosophie concernant la question de la recherche. Ce chapitre comprend les méthodes de collecte et d'analyse des données qui ont été sélectionnées selon des normes méthodologiques pour créer un rapport de recherche critique. De plus, il contient une composante dynamique de validité et de fiabilité qui dépend des techniques utilisées pour recueillir et évaluer les données. Chaque stratégie de recherche digne de mention a été décrite avec des renseignements pertinents sur les objectifs. En utilisant l'approche de l'étude, un point de vue important sur les questions éthiques a été soigneusement évalué.

La méthodologie de recherche a été soigneusement évaluée d'un point de vue éthique remarquable. De nombreuses questions éthiques liées aux études ont fait l'objet de discussions critiques; elles ont été dûment reconnues dans ce livre. Le projet a encore gagné en importance grâce à la création réussie d'une approche méthodologique de recherche efficace. Une explication approfondie de chaque approche, y compris la conception de la recherche choisie, la philosophie de la recherche et la stratégie de recherche choisie, est donnée en plus de l'aspect dynamique du processus de recherche. Chaque phrase a reçu une signification cruciale et des sources pour l'appuyer, aux fins applicables. Afin de fournir le document de recherche de manière efficace et efficiente, une composante dynamique de la stratégie de recherche est incluse dans le présent document. Pour présenter une image dynamique du processus de collecte et d'analyse des données, une explication efficace des données qualitatives a été évaluée de manière critique. Une évaluation éthique complète de la technique d'étude a été réalisée. Prenant tout en considération, le chapitre a produit une approche de méthodes de recherche réussie qui a été utilisée pour augmenter le niveau de complexité du projet.

Chapitre 4 : Analyse des données et discussion

4.1 Introduction

Pendant de nombreuses années, les légendes et les contes de fées ont été inspirés par les événements de leurs sociétés et ont reflété les propriétés et les caractéristiques de leurs sociétés d'une manière vraiment authentique, et la façon dont la nourriture était présentée dans ces contes nous donne un aperçu de la gastronomie culturelle et de l'ancienne France. L'étude approfondie de ces nouvelles (La Belle et la Bête, Barbe Bleue, Cendrillon, La table, l'âne et le bâton, FanfINETTE et le fils du roi, Peau d'âne, L'âne magique, Jean et Jeannette et La fille du boulanger et la laitière), dont les thèmes sont complexes, permet de les décoder et de découvrir le Secondaire français, la thèse explore également l'histoire unique de la cuisine française, en l'occurrence l'évolution des traditions culinaires depuis l'époque des plus riches festins de la monarchie française jusqu'aux plats des villageois et, par conséquent, la traçabilité du voyage culinaire français à travers les âges, étudiant ainsi la promenade du voyage culinaire de la cuisine française à travers les âges. Ainsi, le parcours de la culture culinaire française sera retracé à travers le temps.

4.2 Présentation des données

Thème 1 : L'évolution du cuisine français dans la société à travers les contes populaires

"La Belle et la Bête" : Cette histoire intemporelle ne séduit pas seulement le public par son intrigue amoureuse étonnante, mais lui donne aussi l'occasion d'une rénovation culinaire au sein de la société. Tout au long de l'histoire, la Belle festoie dans les chambres extravagantes du palais, et le lecteur est immergé dans le monde de la nourriture où les plats sur la table sont les symboles de la richesse, de l'abondance et de la hiérarchie sociale (Lee, 2020). Bien

que l'histoire se déroule dans le passé, les descriptions ornementales des pâtisseries sucrées, des viandes rôties dans les fours, ainsi que des fruits sucrés et juteux, montrent l'état de sophistication de la nourriture sous le règne de la maison royale. En utilisant les illustrations de la cuisine, le romancier ne révèle pas seulement la diversité des délices français, mais il fait également allusion aux idées culturelles marquées par le règne de la famille royale.

"Barbe Bleue" : L'idée centrale de ce conte de fées profond est bien sûr au centre, mais des représentations telles que celle de la cuisine française sont incluses pour créer des toiles de fond et renforcer l'ambiance culturelle. Alors que la thèse envisage les festins dans les maisons des hommes riches qui sont décrits dans certaines versions, elle permet également de voir comment les Français évoluent, en termes de ce qui est comestible, dans ces relectures. Les banquets somptueux et la cuisine raffinée présentés dans ces adaptations reflètent le luxe et le raffinement de la noblesse, soulignant que la nourriture est un symbole de distinction dans la société (Cabiati, 2023).

En mettant l'accent sur les détails gastronomiques français de l'histoire et son sous-texte de secret, de trahison et de moralité, l'auteur de "Barbe Bleue" crée une image riche et profonde de la façon dont la nourriture, le pouvoir et le statut élevé des personnes dans la culture française sont étroitement liés.

"L'âne magique" : dans ce conte folklorique, la nourriture française est reflétée de manière plus ou moins différente selon la version qui a été racontée. L'histoire pourrait être composée de visions de plats français servis lors de fêtes de village, détaillant les styles de cuisine et les traditions culturelles des lieux ruraux (Selove, 2023). En partageant les cérémonies et les festivités liées à la nourriture, les lecteurs apprennent comment la culture et la cuisine sont liées à la construction des communautés et à la préservation de la tradition. Plus important encore, les caractéristiques magiques de l'histoire peuvent également aboutir

au concept poétique de la nourriture en tant que moyen de plaisir et d'émerveillement, montrant de manière vivante comment la nourriture française est un trésor national dans les chansons folkloriques.

Thème 2 : Voyage culinaire et développement personnel de la nourriture française dans les contes populaires

"Cendrillon" : En s'inspirant du film, la cuisine française est sans aucun doute le personnage principal en tant que symbole de luxe, d'engraissement et de transformation. Cendrillon, la protagoniste, dont le destin passe du statut de servante modeste à celui de princesse à la beauté somptueuse, nous transporte à travers l'histoire dans le passé, lorsque la nourriture devenait le sort et le destin (Pérez-Lloréns et al. 2021). L'exemple de la transformation magique de Cendrillon lors du bal royal, qui s'accompagne de descriptions somptueuses de festins magnifiques avec trop de desserts, comme des pâtisseries, des chocolats et du champagne, est parfait pour montrer l'influence de la nourriture sur le bonheur. La transformation intérieure et l'indépendance d'esprit de Cendrillon sont illustrées par l'abondance et le luxe de la nourriture présentée dans l'histoire de Cendrillon. Le lecteur se souvient de l'effet étonnant des opportunités offertes par les repas sur l'identité et l'avenir.

"La Table, le Cul et le Bâton" : Ce récit picaresque imaginaire et plein d'esprit est représentatif de la noble quête du héros à la recherche de la richesse et de la générosité. Le héros de cette histoire utilise son intelligence et sa capacité à tromper les autres pour s'emparer d'un bien qui ne peut être utilisé que par un individu particulier. Cette table magique le nourrit tant qu'il s'y assoit, symbolisant ainsi la richesse de la sagesse et de l'esprit face aux obstacles. À chaque bouchée, l'auditeur est emmené dans un voyage fantastique, qu'il soit rempli de rires, d'étonnement et d'imprévisibilité, et reste avec un sourire sur le

visage et la faim dans le cœur (Jongsuksomsakul, 2024). Grâce à la nourriture abondante et au niveau de vie élevé qu'il obtient, le lecteur assiste à la croissance et au triomphe du protagoniste, ce qui est une façon de montrer le "pouvoir culinaire" qui a une profonde influence sur le destin des gens et la réalisation de leurs rêves.

"Jean et Jeannette" : Bien que la nourriture soit utilisée comme un symbole subtil dans ce conte populaire, il se déroule dans un environnement français où la nourriture est si étroitement ancrée dans la culture que certains éléments de la cuisine française doivent simplement être mentionnés ou sous-entendus dans le conte. En faisant des allusions claires aux coutumes alimentaires et aux spécialités locales, les gens ont l'impression de vivre pleinement la cuisine française, dont la relation avec la vie ordinaire est dépeinte. Qu'il s'agisse de l'arôme du pain frais ou de la douceur des conserves emportées lors d'un pique-nique à la campagne, la nourriture sert de toile sur laquelle les protagonistes élaborent leur découverte d'eux-mêmes et leur évolution. Le narrateur s'inspire de la cuisine française pour montrer l'intégration des éléments culinaires dans son récit dans "Jean et Jeannette" et donc des scribes de fast-food, des lecteurs et des délices appétissants tels qu'ils sont proposés dans les contes populaires français.

Thème 3 : Représentation symbolique de la nourriture française dans les contes populaires

"La Peau d'âne" : Cette fable française est profondément symbolique et plusieurs éléments de la nourriture française sont des composantes significatives des messages de résilience, de transformation et de découverte de soi qui constituent les thèmes principaux de ce conte. Dans cette histoire, la pomme merveilleuse devient un gage d'amour et de dévotion, tandis que le gâteau magique a le pouvoir de rendre les gens invisibles et de leur permettre de

s'échapper. La nourriture étant, comme le dit l'adage, l'expression d'une émotion, elle fonctionne comme une métaphore du voyage du protagoniste vers la découverte de soi et la liberté, sous les aspects de l'autorégulation, de l'acceptation de soi et de la libération. Grâce au symbolisme du repas culinaire tissé dans "Peau d'âne", le voyage du lecteur évolue vers une profonde compréhension de la façon dont la nourriture est essentielle pour nous donner un changement de direction tout en découvrant le véritable but de la vie.

"La fille du boulanger et la laitière" : La morale de ce conte folklorique est cohérente et porte sur les bonnes actions, la générosité et l'importance de la communauté, et on peut trouver des représentations très symboliques de la nourriture française dans son récit.

With the help of such food-related figures and symbols, wiring readers can thereby see beyond the words by the involving themes of sustenance, warmth and hospitality. Whether sharing a common loaf of bread with a neighbor or the symbolic meaning of a banquet that binds friendship in the tale, food's emblematic and powerful nature represents outcomes which are considered to be meaningful in such a story. The cookery narrative "The Baker's Daughter and the Milkmaid" depicts French cuisine, hence allowing the reader to understand a deeper connection between food and the power of food to form social bonds through the sense of belonging within the group. These folktales provide invaluable understandings of the progression, journey, and symbolism of French cuisine from cultural perspectives, hence suitable for correctly placing food and folklore narratives in French society today.

4.3 Discussion

4.3.1 Introduction à la discussion

Cette section, qui est d'une grande importance, explique comment l'étude a permis d'éclairer davantage les idées complexes qui ont été découvertes grâce à l'analyse des données. À l'origine, le forum de recherche a été envisagé comme un moyen d'explorer le rôle des contes

populaires dans la promotion de la cuisine française et, en outre, a été utilisé pour analyser l'influence des facteurs sociaux et communautaires sur les processus de prise de décision des personnages et les comportements qui en résultent. À cet égard, le forum de recherche sert de porte d'entrée pour comprendre les résultats de l'analyse des données et ses implications sur ce qui avait été proposé dans les objectifs. La pratique d'une analyse approfondie des données quantitatives et qualitatives permet d'accumuler des connaissances plus larges sur le phénomène étudié. La discussion qui s'ensuit vise à élucider certains résultats à un nouveau l'analyse des données qualitatives.

Les différents enregistrements effectués permettent d'étudier les similitudes et les différences par le biais d'une analyse comparative approfondie. En outre, la méthode de recherche qui comprend la reconnaissance des ambiguïtés et des erreurs qui peuvent survenir au cours du processus et leur traitement direct est également en place. Outre les éléments susmentionnés, les réalisations de cette année ont mis en évidence l'importance des efforts continus en faveur du développement des entreprises. Ainsi, avec l'intégration de ces éléments, l'objectif de cette approche est de s'assurer que les lecteurs sont en mesure de saisir toutes les caractéristiques clés des résultats et leur signification.

4.3.2 Interprétation des données qualitatives

Le processus d'interprétation ne consiste pas seulement à identifier le modèle que les expériences des participants partagent, mais aussi à dévoiler les trésors cachés du mystère qui se cache derrière les interactions des sociétés interconnectées (Priest, Roberts, & Woods, 2022). Les chercheurs utiliseront une analyse thématique approfondie visant à identifier les principaux thèmes et modèles qui traversent l'ensemble des données. La recherche

commencera par un voyage à la découverte des principaux thèmes et des idées intégrées dans les données qualitatives.

En analysant ces contes à travers le prisme de la recherche moderne, nous pouvons découvrir de nouvelles dimensions de sens et de pertinence. Par exemple, en examinant les interactions entre les personnages et les conflits qu'ils rencontrent, nous pouvons mieux comprendre les dynamiques sociales et psychologiques qui façonnent nos propres relations interpersonnelles. De même, en explorant les thèmes moraux et éthiques des contes, nous pouvons tirer des enseignements précieux sur la conduite éthique et les choix de vie.

De plus, les contes populaires offrent un terrain fertile pour explorer des questions contemporaines telles que l'égalité des genres, la diversité culturelle et les droits de l'homme. En examinant comment ces thèmes sont abordés dans les contes traditionnels, nous pouvons obtenir des perspectives nouvelles et stimulantes sur les défis auxquels notre société est confrontée aujourd'hui.

Ultimately, the interpretation of folk tales through the prism of modern research offers a valuable opportunity to enrich our understanding of the world and apply the timeless teachings of storytelling to our daily lives. By integrating storytelling perspectives into our thinking and actions, we can cultivate greater empathy, deeper wisdom and a more enlightened view of our own existence.

L'analyse thématique offre un cadre logique pour l'organisation et l'interprétation des données qualitatives, un outil qui aide les chercheurs à trouver des thèmes répétés qui définissent l'expérience et le point de vue des différents participants (Peachy, 2023). En s'immergeant dans les données, les chercheurs peuvent distinguer les dimensions et les angles sophistiqués

qui identifient probablement la nature du phénomène, et ils peuvent ainsi contribuer au monde de l'érudition.

Les données sur les thèmes et sous-thèmes émergents permettent aux chercheurs d'approfondir leur compréhension et d'appréhender la complexité de leur sujet de recherche. Chaque thème représente un prisme qui permet à l'enquêteur d'observer des aspects distincts de la question et de comprendre les pensées, les sentiments et les perceptions des participants. Les analystes, grâce à un traitement cognitif minutieux, peuvent élucider les significations plus profondes et les implications potentielles des thèmes étudiés, ce qui rend le domaine de recherche plus nuancé.

En outre, la valeur des données qualitatives et narratives, en raison de la richesse et de la profondeur des informations, pourrait compléter les données quantitatives obtenues dans le cadre de l'étude. Pour ce faire, le chercheur s'engage dans l'étude des récits des participants, ce qui lui permet de découvrir les croyances, les valeurs et les motivations qui se cachent derrière ces expériences et ces comportements. De telles découvertes donnent non seulement le contexte mais aussi la profondeur de la littéralité aux orientations de la recherche et améliorent donc les débats scientifiques et les pratiques fondées sur des preuves.

Enfin, la force et la résilience des personnages féminins sont des thèmes récurrents dans ces contes. Des figures telles que Belle, Cendrillon et Peau d'âne représentent des exemples puissants de courage, de détermination et d'autonomie, défiant les attentes sociales et surmontant les obstacles avec grâce et dignité.

En conclusion, les contes populaires présentent une multitude de thèmes riches et complexes qui résonnent à travers les âges et les cultures. De la transformation personnelle à la quête

d'identité, de la justice à la résilience, ces récits intemporels continuent de captiver et d'inspirer par leur exploration profonde de la condition humaine.

L'ajout de citations ou d'extraits des participants est un autre moyen de garantir l'authenticité et la crédibilité d'une étude qualitative. De même, les chercheurs qui mélangent les voix et le langage des participants peuvent donner au public un aperçu de leurs expériences vécues et de leur vie réelle.

4.3.3 Implications des résultats et orientations futures de la recherche

Les résultats de la recherche et les essais de recherche future jouent un rôle crucial dans l'élaboration de nouvelles théories. Les contes populaires, transmis de génération en génération, recèlent une richesse de savoirs et de sagesse qui peuvent enrichir notre compréhension du monde. Des contes comme "La Belle et la Bête", "Barbe Bleue", "Cendrillon", "La table, l'âne et le bâton", "FanfINETTE et le fils du roi", "Peau d'âne", "L'âne magique", "Jean et Jeannette" et "La fille du boulanger et la laitière" offrent des perspectives précieuses sur les relations humaines, les valeurs morales et les leçons de vie.

En analysant ces contes à travers le prisme de la recherche moderne, nous pouvons découvrir de nouvelles couches de sens et d'application, renforçant ainsi leur pertinence dans le monde d'aujourd'hui.

4.4 Résumé

Ce chapitre a permis d'analyser et de discuter de manière approfondie divers contes populaires français en fonction de trois thèmes centraux. La cuisine française a fait l'objet d'une analyse plus approfondie par le biais d'une lecture des contes populaires "La Belle et la

Bête", "L'oiseau bleu", "Cendrillon", "La table, l'âne et le bâton", "FanfINETTE et le fils du roi", "Peau d'âne", "L'âne magique" et "La fille du boulanger et la laitière", afin d'examiner les détails de chaque conte, "Car chaque conte a une histoire enchantée à raconter, et c'est à travers ces aspects culturels, sociaux et symboliques de la cuisine française que l'on peut comprendre sa signification profonde. Au-delà de ces aspects, c'est l'identité culturelle et la communauté unie qui se transforment.

Il s'avère que la représentation de la nourriture dans ces récits a évolué, transformant la cuisine française en norme sociale, en facteur de réussite personnelle et en représentation symbolique des valeurs culturelles. Grâce à un mélange d'analyse thématique et d'interprétation, les détails ont permis d'identifier des motifs, des images et des techniques communes que les personnages utilisent pour aborder les questions complexes de l'alimentation, de l'identité et de la dynamique des relations. Dans l'ensemble, le traitement et l'examen des données montrent le tissage culturel multidimensionnel des traditions culinaires et le symbolisme des produits cachés dans les contes de fées français, ce qui nous donne une idée importante pour réfléchir aux questions de l'alimentation et du folklore dans la communauté française.

CHAPITRE 5 : CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

5.1 Conclusion

Les fables françaises racontent des histoires dans lesquelles l'importance de la gastronomie française en tant que manifestation de la description culturelle et du patrimoine national est transmise. En plus d'être agréables à lire, ces contes jouent le rôle de gardiens de la culture et des traditions. Avec la dissection réelle de nombreux thèmes dans ces récits, tels que la transformation de la gastronomie française dans la vie sociale, le voyage alimentaire et la route personnelle des délices français, et le symbolisme de la cuisine française, cette recherche a révélé quelques grandes leçons sur l'histoire indémodable de la gastronomie française dans le folklore.

5.2 Lien avec les objectifs

L'analyse de l'influence des pratiques culinaires françaises sur la société dans le contexte de certains contes de fées sur lesquels nous avons travaillé va de l'extrême complexité à la simple profondeur et révèle une richesse de sens imprégnée dans les traditions culturelles. Qu'il s'agisse des somptueux festins des châteaux enchantés ou des repas simplifiés dans de banales maisons de village, la nourriture représente pour la société une forme de communication qui reflète son type de culture essentiel. Les représentations de mets splendides et de plats variés dans ces œuvres reflètent non seulement la sophistication alimentaire de la cour royale française, mais montrent également que la nourriture a une influence importante sur la dynamique sociale, les coutumes historiques et le contexte culturel de l'époque médiévale. Grâce à ces représentations, nous pouvons comprendre les

traditions culinaires françaises qui ont évolué des plats masqués de l'époque médiévale aux arts gastronomiques raffinés de l'époque moderne. En outre, la représentation de nombreux plats gastronomiques dans les contes symbolise les multiples facettes de la culture gastronomique française que l'on peut observer à chaque repas, ce qui en fait un patrimoine vivant, preuve de l'ingéniosité, de l'évolution et de la résilience de la cuisine française depuis des siècles. En examinant la façon dont les contes populaires dépeignent la nourriture, nous comprenons mieux la turpitude culturelle de la cuisine française et l'héritage qu'elle nous laisse en tant que société, puisqu'il s'agit d'histoires contenant de nombreux aspects des habitudes culturelles et du mode de vie.

Il s'agit également de l'histoire de la vie et des destins changeants de la nourriture française dans la société des contes, qui montre le pouvoir de transformation de la gastronomie dans la formation du cours de la vie individuelle. Le pouvoir de la nourriture est démontré par des personnages comme Cendrillon, dont l'avenir est complètement changé par une seule nuit où elle assiste à une fête royale, pour montrer le degré étonnant auquel la nourriture contribue à l'épanouissement et à la réalisation de l'être humain. Cendrillon, depuis la cheminée de la cuisine jusqu'à la grandeur impressionnante du banquet royal, développe un nouveau type de relation avec la nourriture, qui est une métaphore du passage du service des autres à l'exercice de ses propres droits. Dans ce contexte, le somptueux festin est le point de départ de sa métamorphose, qui symbolise non seulement un changement de statut, mais marque également son développement intérieur et sa conscience de soi. Un certain nombre d'histoires avec des protagonistes prospères qui ont acquis la prospérité grâce à leur expertise culinaire, comme la sagacité du héros avec un gage d'innombrables repas qui font s'évanouir les méchants, dans de tels cas, la nourriture représente un esprit créatif, la capacité d'être débrouillard et la force d'être fort. Ceci est évident dans les histoires où les protagonistes sont à la recherche d'eux-mêmes, partageant le voyage, à travers des défis liés à la nourriture qui

aboutissent à la découverte de soi et de l'importance de la nourriture dans leur vie, le folklore français.

La dimension gastronomique du folklore français n'est pas seulement une profusion d'informations sur diverses traditions gastronomiques ancrées dans ces histoires, mais aussi une présentation parfaite du caractère unique de l'expérience humaine. De plus, montrer la révolution gastronomique d'une manière aussi directe et dramatique est une réalisation évidente.

En outre, les représentations symboliques de la nourriture française dans les contes populaires se sont avérées être une tapisserie complexe et ample de symbolisme alimentaire intégrée dans ces récits. Du début à la fin, il a un rôle intégral dans l'histoire, en dessinant une image des sentiments, des expériences et des changements variés. Un autre exemple peut être cité où les pommes d'or dans "Peau d'âne" symbolisent l'amour et la dévotion qui montre finalement que la princesse est déterminée à rester obéissante aux directives de sa défunte mère. Qui plus est, les gâteaux volants dans "FanfINETTE et le fils du roi" donne aux lecteurs une chance de se remettre et de changer, facilitant les personnages en brisant le paradigme établi et en recevant leur liberté. En outre, partage le symbole de la communauté et de la générosité avec un petit morceau de pain dans "The Baker's Daughter and the Milkmaid Story", qui nous montre la valeur du partage et de la solidarité. Cela aide à apprécier les nuances de la façon dont les contes populaires sont rendus plus profonds, les récits sont rapprochés de l'expérience et de la compréhension du monde. En utilisant tous les éléments de l'imagerie et de la puissance symbolique, la nourriture finit par être la caractéristique fondamentale des histoires qui vont bien au-delà de leur forme matérielle et donnent une meilleure compréhension des secrets les plus profonds de la vie des humains et de toutes leurs significations fantastiques connexes.

Ces récits donnent accès au patrimoine culturel et aux traditions culinaires de la France, tout en élargissant la perception de la manière dont les différentes habitudes alimentaires font partie de l'identité culturelle. D'une certaine manière, ils servent de réservoirs de mémoires et de traditions culturelles, ces récits continuent d'avoir une influence charismatique sur les lecteurs avec leur sagesse invincible qui ne perd jamais son actualité et sa pertinence et qui donne une indication subtile sur la signification que le facteur alimentaire porte pour la communauté, l'identité et, de manière générale, l'humanité.

5.3 Recommandations

Cette partie de l'étude contient quelques recommandations qui aideront les futurs chercheurs à améliorer les résultats de leurs travaux en explorant différents aspects de la recherche. Ces recommandations sont présentées ci-dessous,

- Cette étude a présenté la représentation des aliments français dans les contes populaires.

Toutefois, elle n'a pas permis de mener des recherches sur des thèmes particuliers présents dans les contes populaires français. Ces aspects peuvent être explorés dans de futures études sur ce sujet.

- Les futurs chercheurs pourront également effectuer des analyses comparatives en explorant la manière dont la nourriture est représentée dans les contes populaires français par rapport à d'autres représentations culturelles.

- Cette recherche peut également être élargie par les effets de la conservation numérique des contes populaires français et la façon dont elle contribue à maintenir l'héritage culturel de la France (Ocón, 2021).

- Ce sujet de recherche peut être approfondi en faisant appel à des personnes qui ont une expertise et une connaissance approfondie de l'existence des aliments français dans les contes populaires

5.4 Limites de l'étude

Cette étude s'est appuyée sur des données qualitatives secondaires pour analyser les différents aspects de la recherche. Cependant, l'intégration de données qualitatives primaires peut aider à analyser la représentation des aliments français dans les contes populaires. L'intégration de données qualitatives primaires peut inclure le processus d'obtention d'informations par le biais d'entretiens avec des personnes possédant une expertise et des connaissances approfondies sur ce sujet de recherche. Cela pourrait permettre d'obtenir des données plus précises et plus fiables.

5.5 Perspectives d'avenir

Cette recherche a décrit l'existence de la nourriture française dans les contes populaires. Elle contribuera à préserver la culture française à l'avenir. Elle contribuera également à renforcer l'industrie du tourisme. La présence d'aliments français dans les contes populaires peut également influencer les industries créatives telles que le cinéma ou la télévision à représenter la culture française.

Les Références

Abidin, M. R. Z., Ishak, F. A. C., Ismail, I. A. et Juhari, N. H. (2020). Modern Malaysian Cuisine : Identity, culture, or modern-day fad ? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100220.

<https://pdfs.semanticscholar.org/cc4d/1314958c4aac594c237f90969dfe9f0a976a.pdf>

Aguirre-Sosa, J., Dextre-Jauregui, M. L., Lozano-Urbano, M. et Vargas-Merino, J. A. (2023). Background of Peruvian gastronomy and its perspectives : an assessment of its current growth (Historique de la gastronomie péruvienne et ses perspectives : une évaluation de sa croissance actuelle). *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 50.

<https://link.springer.com/content/pdf/10.1186/s42779-023-00212-4.pdf>

Alam, M.K., (2021). Une étude de cas qualitative systématique : questions, collecte de données, analyse NVivo et saturation. *Qualitative Research in Organizations and Management : An International Journal*, 16(1), pp.1-31.

Archibald, M.M., Ambagtsheer, R.C., Casey, M.G. et Lawless, M., (2019). Utilisation de la vidéoconférence zoom pour la collecte de données qualitatives : perceptions et expériences des chercheurs et des participants. *International journal of qualitative methods*, 18, p.1609406919874596. <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/16094069221105075>

Batat, W. (2021). Le rôle de la gastronomie de luxe dans le tourisme culinaire : An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France (Le rôle de la gastronomie de luxe dans le tourisme culinaire : une étude ethnographique des restaurants étoilés en France).

International Journal of Tourism Research, 23(2), 150-163.

<https://www.mdpi.com/2304-8158/9/2/147/pdf>

Boujena, O., Ulrich, I., Piris, Y. et Chicheportiche, L. (2021). Utilisation de la métaphore picturale alimentaire dans la publicité de marques non alimentaires : An exploratory investigation of consumer interpretation and affective response. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 62, 102605. <https://hal.science/hal-03248179/document>

Budianto, A. (2020). Repositionnement de la méthodologie de recherche juridique dans la recherche en sciences sociales. *International Journal of Criminology and Sociology*, 9(1), 1339-1346.

https://www.academia.edu/download/94536525/Legal_Research_Methodology_Reposition_in_Research_on_Social_Science.pdf

Cabiedes-Miragaya, L., Diaz-Mendez, C. et Garcia-Espejo, I. (2021). Bien-être et habitudes de vie de la population espagnole : L'association entre le bien-être subjectif et les habitudes alimentaires. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(4), 1553. <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/4/1553/pdf>

Cohen, M. (2021). The Whiteness of French Food : Law, Race, and Eating Culture in France. *French Politics, Culture & Society*, 39(2), 26-52.

https://www.researchgate.net/profile/Mathilde-Cohen/publication/350809314_The_Whiteness_of_French_Food_Law_Race_and_Eating_Culture_in_France/links/60d5944da6fdcca0ddbee30/The-Whiteness-of-French-Food-Law-Race-and-Eating-Culture-in-France.pdf

Cossez, E., Baker, P. et Mialon, M., (2022). La deuxième mère : comment l'industrie des aliments pour bébés s'empare de la science, des professions de santé et de la société civile en France.

Maternal & Child Nutrition, 18(2), p.e13301.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdfdirect/10.1111/mcn.13301>

Dao, M. C., Thiron, S., Messer, E., Sergeant, C., Sévigné, A., Huart, C., ... & Roberts, S. B. (2020). Influences culturelles sur la régulation de l'apport énergétique et de l'obésité : A qualitative study comparing food customs and attitudes to eating in adults from France and the United States. *Nutrients*, 13(1), 63.

<https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/46483/9781000729634-ch02.pdf?sequence=1>

Debucquet, G., Lombart, C. et Labbé-Pinlon, B., (2021). Représentation des mangeurs et des non mangeurs de fruits et légumes anormaux : Reflets de l'identité personnelle et de la culture alimentaire. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 62, p.102673.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/am/pii/S0969698921002393>

Del Moral, R. G. (2020). Paradigmes gastronomiques dans la cuisine occidentale contemporaine : de la haute cuisine française à la gastronomie des médias de masse. *Frontiers in nutrition*, 6, 192. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2019.00192/full>

Eakin, J.M. et Gladstone, B., (2020). "Value-adding" analysis : Doing more with qualitative data. *International Journal of Qualitative Methods*, 19, p.1609406920949333.

<https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/1609406920949333>

Eslit, E. R. (2023). *Tales Through a Cultural Lens : Exploring the Global Significance of Cinderella, Snow White, and Sleeping Beauty.*

https://www.preprints.org/manuscript/202305.0536/download/final_file

Focroulle Menard, X. (2021). Le juridique dans les contes : Le droit enchâssé dans les récits oraux autochtones et canadiens-français. *ANAMORPHOSE : International Journal of Law and Literature*, 7, 1.

https://www.academia.edu/download/70229175/746_2799_3_PB_final_revised_version.pdf

Goemaere, E., Millier, C., Declercq, P. Y., Fronteau, G., & Dreesen, R. (2021). Les légendes du massif ardennais, un patrimoine géoculturel immatériel transfrontalier (Belgique, Luxembourg, France, Allemagne). *Geoheritage*, 13, 1-36.

Gogiashvili, E. (2023). La relation entre les contes de fées traduits et la tradition narrative orale : Charles Perrault's Contes in Georgian Folklore. *Translation Studies : Theory and Practice*, 3(1), 27-37.

<https://cyberleninka.ru/article/n/the-relationship-between-translated-fairy-tales-and-oral-narrative-tradition-charles-perrault-s-contes-in-georgian-folklore>

Govaerts, F., (2021). La représentation médiatique de la salmoniculture en France.

Aquaculture, 540,

p.736679.https://mbl.stanford.edu/sites/g/files/sbiybj26571/files/media/file/2022_turnwald_jurafsky_narratives.pdf

Hamel, C., Michaud, A., Thuku, M., Skidmore, B., Stevens, A., Nussbaumer-Streit, B., & Garritty, C. (2021). Defining rapid reviews : a systematic scoping review and thematic analysis of definitions and defining characteristics of rapid reviews. *Journal of Clinical Epidemiology*, 129, 74-85.

https://www.preprints.org/manuscript/202204.0044/download/final_file

Jönsson, H., Michaud, M. et Neuman, N. (2021). Qu'est-ce que la commensalité ? A critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(12), 6235. <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/12/6235/pdf>

Julien-David, D. et Marcic, C. (2020). Alimentation, nutrition et santé en France. In *Aspects nutritionnels et sanitaires de l'alimentation en Europe occidentale*, pp. 109-131.

Kocevski, J., & Risteski, M. (2020). Définir la cuisine et les types de cuisine. *Horizons International scientific journal Series A Social Sciences and Humanities*, 26, 291-302. <https://eprints.uklo.edu.mk/id/eprint/6204/1/FINAL%20PAPER-KOCEVSKI%2C%20RISTESKI%20-%20INSCOSES%202020.pdf>

Li, B., Yang, J., & Hu, D. (2020). Dam monitoring data analysis methods : A literature review. *Structural Control and Health Monitoring*, 27(3), e2501. <https://link.springer.com/content/pdf/10.1186/s13059-020-1929-3.pdf>

Medina, F. X. (2021). Looking for commensality : on culture, health, heritage, and the Mediterranean diet. *International journal of environmental research and public health*, 18(5), 2605. <https://dl.acm.org/doi/pdf/10.1145/3357236.3395575>

Morassutti, S. (2020). How Children Perceive Animals in Folktales using a Critical Lens (Comment les enfants perçoivent les animaux dans les contes populaires à l'aide d'une lentille critique). *Journal of Classroom Research in Literacy*, 2-17. <https://jcr.l.library.utoronto.ca/index.php/jcr/article/download/33995/26017>

Oliveira, B. S., Tricárico, L. T., Sohn, A. P. L. et Pontes, N. (2020). Le patrimoine culturel immatériel culinaire de l'UNESCO : A review of journal articles in EBSCO platform. *Journal*

of Culinary Science & Technology, 18(2), 138-156.

https://www.researchgate.net/profile/Mathilde-Cohen/publication/350809314_The_Whiteness_of_French_Food_Law_Race_and_Eating_Culture_in_France/links/60d5944da6fdcca0ddbee30/The-Whiteness-of-French-Food-Law-Race-and-Eating-Culture-in-France.pdf

Serra-Mallol, C., Wacalie, F., Nedjar-Guerre, A., Wattelez, G., Frayon, S., & Galy, O. (2021).

Bien manger dans les pays et territoires des îles du Pacifique : Une approche qualitative et normative des cultures alimentaires en Nouvelle-Calédonie. *Appetite*, 163, 105192.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/am/pii/S0195666321000994>

Sthapit, E., Piramanayagam, S. et Björk, P. (2020). Tourists' motivations, emotions, and memorable local food experiences. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5(1), 17-32.

<https://www.ingentaconnect.com/contentone/cog/gat/2020/00000005/00000001/art00002?crawler=true&mimetype=application/pdf>

Stoyanova, I. (2023). Restaurant Menu : Linguistic Overview and Challenges in Translation.

In *Gastronomia în textul (non) literar-o abordare interculturală*", (pp. 245-254).

https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/58528/TFG_F_2022_202.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Suri, H. (2020). Considérations éthiques sur la conduite de revues systématiques dans la recherche en éducation. *Revue systématique dans la recherche en éducation : Methodology, perspectives and application*, 41-54.

<https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/23142/1007012.pdf?s#page=59>

Ueda, H., & Poulain, J. P. (2021). Qu'est-ce que la gastronomie pour les Français ? Une étude empirique sur le modèle de représentation et d'alimentation dans la France contemporaine.

International Journal of Gastronomy and Food Science, 25, 100377.

<https://www.mdpi.com/1660-4601/18/12/6235/pdf>

Wang, Y., Zhang, C. et Li, K. (2022). A review on method entities in the academic literature : extraction, evaluation, and application. *Scientometrics*, 127(5), 2479-2520.

<https://arxiv.org/pdf/2209.03687>

Wieshammer, R. M. et Eringa, K. (2022). La Cuisine Pied Noir : errance dans le "paysage de la nostalgie". *Research in Hospitality Management*, 12(3), 215-224.

<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/22243534.2023.2202483>

Wu, W., Zhang, A., van Klinken, R. D., Schrobback, P., & Muller, J. M. (2021). Consumer trust in food and the food system : a critical review (La confiance des consommateurs dans l'alimentation et le système alimentaire : un examen critique). *Foods*, 10(10), 2490.

<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/10/2490/pdf>