

**ANALYSE DE CHAMP SÉMANTIQUE DES VERBES DE LA CUISINE
DANS LES LIVRES DE RECETTES FRANÇAISES**

THÈSE

Rédigée afin d'accomplir la condition partielle d'obtention du Diplôme de Master
Pédagogique en FLE



Par:
IKHWAN ZUHDI
2105100

**DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS DU POST-MAÎTRISE
FACULTÉ D'ENSEIGNEMENT DES LANGUES ET LETTRES
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2022

**ANALYSE DE CHAMP SÉMANTIQUE DES VERBES DE LA CUISINE
DANS LES LIVRES DE RECETTES FRANÇAISES**

Oleh
Ikhwan Zuhdi
S.Pd. Universitas Negeri Medan, 2020

Sebuah Tesis yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Magister Pendidikan (M.Pd.) pada Program Studi Pendidikan Bahasa Perancis

© Ikhwan Zuhdi 2022
Universitas Pendidikan Indonesia
Desember 2022

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Tesis ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

FICHE DE CONFIRMATION

IKHWAN ZUHDI

**ANALYSE DE CHAMP SÉMANTIQUE DES VERBES DE LA CUISINE
DANS LES LIVRES DE RECETTES FRANÇAISES**

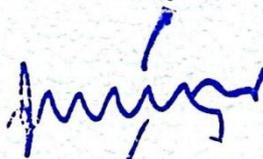
Lue et approuvée par:

Jury I



Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
NIP. 196310241988031003

Jury II



Prof. Dr. Tri Indri Hardini, M.Pd.
NIP. 196912231993022002

Jury III



Dr. Yuliarti Mutiarsih, M.Pd.
NIP. 196107231986012001

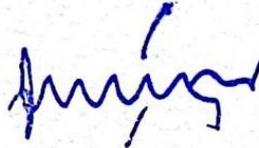
FICHE DE CONFIRMATION

IKHWAN ZUHDI

**ANALYSE DE CHAMP SÉMANTIQUE DES VERBES DE LA CUISINE
DANS LES LIVRES DE RECETTES FRANÇAISES**

Cette thèse a été approuvée pour être examinée par:

Directrice de Recherche I



Prof. Dr. Tri Indri Hardini, M.Pd.
NIP. 196912231993022002

Directrice de Recherche II



Dr. Yuliarti Mutiarsih, M.Pd.
NIP. 196107231986012001

Approuvée par:

Chef du Programme de Post-Maîtrise de Français



Dr. Yuliarti Mutiarsih, M.Pd.
NIP. 196107231986012001

*Tout ceux qui parlaient mal, plus tard te jetteront des fleurs. Ils t'ont souhaité
le pire mais tu restes la meilleure*

—Wejdene

ATTESTATION

Je soussigné Ikhwan Zuhdi, atteste que cette thèse intitulée « Analyse de champ sémantique des verbes de la cuisine dans les livres de recettes françaises » est authentiquement ma propre rédaction. Et que je ne pratique pas le démarque ou le fait de citer des ouvrages qui ne conviennent pas aux critères du monde académique, par cette attestation, je suis disposé à assumer la sanction si l'on trouve des infractions aux code d'éthique dans cette thèse.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis yang berjudul "Analyse de champ sémantique des verbes de la cuisine dans les livres de recettes françaises" ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar merupakan karya saya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, decembre 2022



Ikhwan Zuhdi

REMERCIEMENTS

Je prie la présence d'Allah Subhanahu Wata'ala qui m'a donné la grâce, la santé, le courage, la volonté, la joie et la patience alors que je puisse finir mes études et réaliser ma thèse facilement. Mes études et l'écriture de cette thèse ne seraient pas bien fait sans l'aide de quelqu'un d'autre. Pour cela, je remercie à:

1. Ma mère et mon père qui me donnent toujours leurs affections, leurs soutiens et leurs prières dès que je suis né dans ce monde.
2. Mes directrices de thèse, Madame Prof. Dr. Tri Indri Hardini, M.Pd., qui est aussi ma superviseuse académique et Madame Dr. Yuliarti Mutiarsih, M.Pd qui est aussi le chef du département de français de post-maîtrise. Grâce à leurs suggestions, leurs critiques constructives et leurs temps, je pourrais rédiger bien cette thèse.
3. Monsieur Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum., en tant que mon professeur pendant mes études qui m'a donné aussi des remarques concernant ma thèse pendant le cours.
4. Mes professeurs à l'Universitas Negeri Medan, Madame Dr. Tengku Ratna Soraya, M.Pd., Madame Dr. Evi Eviyanti, M.Pd., Madame Wahyuni Sa'dah, M.Si., et Monsieur Dr. Andi Wetepolili, M.Hum., qui m'a toujours encouragés.
5. Mon frère, Adib Muhammad, Amd.Kom., ma soeur, Dyah Purwita Sari, Amd.Kom., mes nièces Dinda Fauziyah Sani, S.E., et Intan Julia Pratiwi, S.Pd.
6. Mes amis proches, Hayyin, Teh Sindy, Sofy, Dzikri. Aussi ma nouvelle famille pendant mes séjours à La Rochelle, Shafira, Pran, Angela, Vincent, Rere, Ain, Madame Novi et Mademoiselle Ismi qui me soutien souvent.

Bandung, decembre 2022

Ikhwan Zuhdi

AVANT-PROPOS

Louange à Allah Subhanahu wata'ala pour toutes ses bénédictions afin que cette thèse puisse se réaliser jusqu'à la fin. Je remercie également à tous ceux qui ont apporté leurs réflexions et leurs soutiens.

Alhamdulillah, grâce à Allah, j'ai pu terminer cette thèse qui est intitulé de « Analyse de champ sémantique des verbes de la cuisine dans les livres de recettes françaises ». Le but de cette rédaction c'est d'analyser les verbes de la cuisine qui se trouve dans les livres de recettes françaises. De plus, les résultats de cette recherche feront l'objet d'un livre de poche qui est destinés aux apprenants de français de l'hôtellerie et de la restauration. En utilisant ce livre de poche, je souhaite que tout les étudiants puissent comprendre mieux les verbes de la cuisine et leurs lexèmes.

Je réalise que dans la rédaction de cette thèse il existe encore des erreurs, pour cela je m'excuse à tous les lecteurs et je souhaite que vous me donniez des suggestions et des critiques afin de pouvoir l'élaborer mieux.

Bandung, decembre 2022

Ikhwan Zuhdi

RÉSUMÉ

Zuhdi, Ikhwan (2022). *Analyse de champ sémantique des verbes de la cuisine dans les livres de recettes françaises*. Bandung: UPI.

Cette étude vise à déterminer le champ sémantique des verbes de la cuisine. Dans cette recherche, nous employons la théorie d'Antes (2007) pour aborder et décrire la différence entre ces verbes. De plus, nous utilisons la théorie de Cruse (2014) pour relayer la relation hyponymie et hyperonymie de ces verbes et aussi dessiner leur hiérarchie taxonomique. La méthode utilisée par l'auteur est la méthode qualitative de Miles et Huberman (2004). Les données de recherche ont été tirées de cinq livres de cuisine français, à savoir: *Dans La Cuisine* avec *Stefano Faita* (2014), *Simplissime: Livre de La Cuisine Le + Facile du Monde* par *Jean-François Mallet* (2015), *En Cuisine – 200 Recettes pour Tous Les Jours* par *Cyril Lignac* (2020), *Végan* par *Marie Leforêt* (2019) et *Le Chocolat qui Me Fait Craquer* par *Cristophe Michalak* (2014). Le résultat de la recherche a montré qu'il y a 129 verbes de la cuisine et 21 groupes de verbes qui ont de la synonymie. Quant à l'application des résultats de recherche, elle se présente sous la forme d'un livre de poche pouvant être utilisé comme support d'apprentissage de Français de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Mots-clés: sémantique, champ sémantique, livres de recettes, *Français de l'Hôtellerie et de la Restauration*

ABSTRACT

Zuhdi, Ikhwan (2022). *Semantic field analysis of cooking verbs in French cookbooks*. Bandung: UPI.

This study aims to determine the semantic field of cooking verbs. In this research, we use the theory of Antes (2007) to approach and describe the difference between these verbs. Moreover, we use the theory of Cruse (2014) to relay the hyponymy and hyperonymy relationship of these verbs and also design their taxonomic hierarchy. The method that we used is the qualitative method of Miles and Huberman (2004). The research data was drawn from five French cookbooks, namely *Dans La Cuisine avec Stefano Faita* (2014), *Simplissime: Livre de La Cuisine Le + Facile du Monde* by Jean-François Mallet (2015), *En Cuisine – 200 Recettes pour Tous Les Jours* by Cyril Lignac (2020), *Végan* by Marie Leforêt (2019) et *Le Chocolat qui Me Fait Craquer* by Christophe Michalak (2014). The search result showed that there are 129 kitchen verbs and 21 groups of verbs that have synonyms. As for the application of research results, it comes in the form of a pocket book that can be used as a learning aid for *Français de l'Hôtellerie et de la Restauration*.

Keywords: semantic, semantic field, cookbooks, *Français de l'Hôtellerie et de la Restauration*

ABSTRAK

Zuhdi, Ikhwan (2022). *Analisis Medan Semantik Kata Kerja Aktivitas Memasak dalam Buku Resep Prancis*. Bandung: UPI.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui medan makna dari kata kerja aktivitas memasak. Penulis menggunakan teori *Antes* (2007) untuk mengetahui perbedaan dari verba-verba yang telah ditemukan. Selain itu, teori *Cruse* (2004) untuk menjabarkan relasi hiponim dan hipernim serta menggambarkan hierarki taksonomi dari verba-verba tersebut. Metode yang digunakan penulis adalah metode kualitatif dari *Miles and Huberman* (2014). Data penelitian diambil dari lima buku resep bahasa perancis yaitu; *Dans La Cuisine avec Stefano Faita* (2014), *Simplissime: Livre de La Cuisine Le + Facile du Monde* oleh *Jean-François Mallet* (2015), *En Cuisine – 200 Recettes pour Tous Les Jours* oleh *Cyril Lignac* (2020), *Végan* oleh *Marie Leforêt* (2019) dan *Le Chocolat qui Me Fait Craquer* oleh *Cristophe Michalak* (2014). Hasil penelitian menunjukkan terdapat 129 verba dan 21 kelompok verba yang bersinonim. Adapun penerapan dari hasil penelitian ini adalah berupa buku saku yang dapat digunakan untuk mendukung pembelajaran *Français de l'Hôtellerie et de la Restauration*.

Kata kunci: semantik, medan makna, buku resep, français de l'hôtellerie et de la restauration

TABLE DES MATIÈRES

FICHE DE CONFIRMATION	iii
ATTESTATION	vi
REMERCIEMENTS	vii
AVANT-PROPOS	viii
RÉSUMÉ	ix
ABSTRACT	x
ABSTRAK	xi
TABLE DES MATIÈRES	xii
LISTE DES TABLEAUX	xvii
LISTE DES IMAGES	xix
LISTE DES SCHÉMAS	xx
LISTE DES ANNEXES	xxi
CHAPITRE I INTRODUCTION	1
1.1 Arrière Plan	1
1.2 Problèmes de Recherche	4
1.3 Objectifs de Recherche	4
1.4 Intérêtes de Recherche	5
1.5 Structure Organisationnelle de Mémoire	5
CHAPITRE II FONDEMENTS THÉORIQUES	7
2.1 Langue	7
2.2 Linguistique	8
2.3 Linguistique Appliquée	8
2.4 Sémantique	9
2.4.1 Champ Sémantique	10
2.4.2 Sémantique Lexicale	12
2.4.2.1 Hiérarchie Taxonomique	12
2.4.2.2 Hyperonymie	13
2.4.2.3 Hyponymie	14
2.4.2.4 Lexèmes	15
CHAPITRE III MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE	16
3.1 Méthode de la Recherche	16
3.1.1 Qualitative	16
3.2 Sources des Données	17

3.2.1	Dans La Cuisine.....	17
3.2.2	Simplissime : Livre de la Cuisine Le + Facile du Monde...	18
3.2.3	En Cuisine – 200 Recettes pour Tous Les Jours	18
3.2.4	Végan	19
3.2.5	Le Chocolat qui Me Fait Craquer	19
3.3	Instrument de la Recherche.....	20
3.3.1	Le But.....	21
3.3.2	L’Outil.....	21
3.3.3	L’Ingrédient.....	21
3.4	Technique de Collecte des Données.....	21
3.4.1	Codes and Coding (Code et Codage).....	22
3.4.2	Pattern Codes (Code de Modèle).....	22
3.4.3	Analytic Memoing (Note Analytique)	22
3.4.4	<i>Within-Case and Cross-Case Analysis</i> (Analyse Intra-Cas et Inter-Cas)	23
3.5	Technique d’Analyse des Données	23
3.6	Procédure de la Recherche.....	25

CHAPITRE IV ANALYSE DES DONNÉES ET RÉSULTAT DE LA RECHERCHE . 26

4.1	Analyse des donnés	27
4.1.1	Les lexèmes de verbe « <i>Couper</i> ».....	27
4.1.2	Les lexèmes de verbe « <i>Couvrir</i> »	27
4.1.3	Les lexèmes de verbe « <i>Cuire</i> »	27
4.1.4	Les lexèmes de verbe « <i>Mélanger</i> »	27
4.1.5	Les lexèmes de verbe « <i>Percer</i> ».....	27
4.1.6	Les lexèmes de verbe « <i>Battre</i> ».....	28
4.1.7	Les lexèmes de verbe « <i>Déposer</i> »	28
4.1.8	Les lexèmes de verbe « <i>Couler</i> ».....	28
4.1.9	Les lexèmes de verbe « <i>Assaisonner</i> »	28
4.1.10	Les lexèmes de verbe « <i>Façonner</i> »	28
4.1.11	Les lexèmes de verbe « <i>Nettoyer</i> »	28
4.1.12	Les lexèmes de verbe « <i>Refroidir</i> »	28
4.1.13	Les lexèmes de verbe « <i>Frotter</i> »	28
4.1.14	Les lexèmes de verbe « <i>Ôter</i> »	28
4.1.15	Les lexèmes de verbe « <i>Plonger</i> ».....	29
4.1.16	Les lexèmes de verbe « <i>Fondre</i> »	29
4.1.17	Les lexèmes de verbe « <i>Essuyer</i> »	29

4.1.18	Les lexèmes de verbe « <i>Ébouillanter</i> ».....	29
4.1.19	Les lexèmes de verbe « <i>Pincer</i> ».....	29
4.1.20	Les lexèmes de verbe « <i>Filtrer</i> ».....	29
4.1.21	Les lexèmes de verbe « <i>Réduire</i> ».....	29
4.2	Les Composants de sens de chaque verbe basé sur le but, l'outil et les ingrédients.....	29
4.3	La Tabulation des verbes et leurs composants de sens.....	30
4.3.1	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Couper</i> ».....	30
4.3.2	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Couvrir</i> ».....	36
4.3.3	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Cuire</i> ».....	44
4.3.4	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Mélanger</i> ».....	49
4.3.5	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Percer</i> ».....	55
4.3.6	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Battre</i> ».....	58
4.3.7	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Déposer</i> ».....	62
4.3.8	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Couler</i> ».....	66
4.3.9	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Assaisonner</i> » ..	70
4.3.10	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Façonner</i> ».....	73
4.3.11	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Nettoyer</i> ».....	75
4.3.12	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Refroidir</i> ».....	77
4.3.13	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Frotter</i> ».....	79
4.3.14	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Ôter</i> ».....	82
4.3.15	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Plonger</i> ».....	83
4.3.16	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Fondre</i> ».....	85
4.3.17	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Essuyer</i> ».....	88
4.3.18	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Ébouillanter</i> » ..	90
4.3.19	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Pincer</i> ».....	92
4.3.20	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Filtrer</i> ».....	94
4.3.21	Analyse de champ sémantique du verbe « <i>Réduire</i> ».....	96
4.4	La Hiérarchie taxonomie des verbes et leurs lexèmes	98
4.4.1	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Couper</i> ».....	98
4.4.2	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Couvrir</i> ».....	100
4.4.3	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Cuire</i> ».....	101
4.4.4	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Mélanger</i> ».....	102
4.4.5	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Percer</i> ».....	103
4.4.6	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Battre</i> ».....	104
4.4.7	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Déposer</i> ».....	105
4.4.8	La hiérarchie taxonomie du verbe « <i>Couler</i> ».....	106

4.4.9	La hiérarchie taxonomie du verbe « Assaisonner »	107
4.4.10	La hiérarchie taxonomie du verbe « Façonner »	108
4.4.11	La hiérarchie taxonomie du verbe « Nettoyer »	109
4.4.12	La hiérarchie taxonomie du verbe « Refroidir »	110
4.4.13	La hiérarchie taxonomie du verbe « Frotter »	111
4.4.14	La hiérarchie taxonomie du verbe « Ôter »	112
4.4.15	La hiérarchie taxonomie du verbe « Plonger »	113
4.4.16	La hiérarchie taxonomie du verbe « Fondre »	114
4.4.17	La hiérarchie taxonomie du verbe « Essuyer »	115
4.4.18	La hiérarchie taxonomie du verbe « Ébouillanter »	116
4.4.19	La hiérarchie taxonomie du verbe « Pincer »	117
4.4.20	La hiérarchie taxonomie du verbe « Filtrer »	118
4.4.21	La hiérarchie taxonomie du verbe « Réduire »	119
4.5	Livre <i>Les Termes Culinaires Français</i>	120
CHAPITRE V CONCLUSION ET RECOMMANDATION		122
5.1	Conclusion	122
5.2	Recommandation	125
BIBLIOGRAPHIE		126

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 2.1 Composant de sens de mot « ayah » et « ibu »	12
Tableau 3.1 Exemple de carte des données	20
Tableau 3.2 Les traits distinctifs des animaux	24
Tableau 4.1 Analyse de champ sémantique du verbe « couper » basé sur le but	31
Tableau 4.2 Analyse de champ sémantique du verbe « couper » basé sur les ingrédients.....	32
Tableau 4.3 Analyse de champ sémantique du verbe « couper » basé sur l’outil.....	34
Tableau 4.4 Analyse de champ sémantique du verbe « couvrir » basé sur le but.....	36
Tableau 4.5 Analyse de champ sémantique du verbe « couvrir » basé sur les ingrédients	37
Tableau 4.6 Analyse de champ sémantique du verbe « couvrir » basé sur l’outil.....	39
Tableau 4.7 Analyse de champ sémantique du verbe « cuire » basé sur le but	44
Tableau 4.8 Analyse de champ sémantique du verbe « cuire » basé sur les ingrédients	45
Tableau 4.9 Analyse de champ sémantique du verbe « cuire » basé sur l’outil	46
Tableau 4.10 Analyse de champ sémantique du verbe « mélanger » basé sur le but.....	49
Tableau 4.11 Analyse de champ sémantique du verbe « mélanger » basé sur les ingrédients .	50
Tableau 4.12 Analyse de champ sémantique du verbe « mélanger » basé sur l’outil.....	52
Tableau 4.13 Analyse de champ sémantique du verbe « percer » basé sur le but	55
Tableau 4.14 Analyse de champ sémantique du verbe « percer » basé sur les ingrédients.....	55
Tableau 4.15 Analyse de champ sémantique du verbe « percer » basé sur l’outil.....	56
Tableau 4.16 Analyse de champ sémantique du verbe « battre » basé sur le but	58
Tableau 4.17 Analyse de champ sémantique du verbe « battre » basé sur les ingrédients	59
Tableau 4.18 Analyse de champ sémantique du verbe « battre » basé sur l’outil	60
Tableau 4.19 Analyse de champ sémantique du verbe « déposer » basé sur le but	62
Tableau 4.20 Analyse de champ sémantique du verbe « déposer » basé sur les ingrédients ...	62
Tableau 4.21 Analyse de champ sémantique du verbe « déposer » basé sur l’outil	63
Tableau 4.22 Analyse de champ sémantique du verbe « couler » basé sur le but	66
Tableau 4.23 Analyse de champ sémantique du verbe « couler » basé sur les ingrédients.....	67
Tableau 4.24 Analyse de champ sémantique du verbe « couler » basé sur l’outil.....	68
Tableau 4.25 Analyse de champ sémantique du verbe « assaisonner » basé sur le but	70
Tableau 4.26 Analyse de champ sémantique du verbe « assaisonner » basé sur les ingrédients	70
Tableau 4.27 Analyse de champ sémantique du verbe « assaisonner » basé sur l’outil	71
Tableau 4.28 Analyse de champ sémantique du verbe « façonner » basé sur le but	73
Tableau 4.29 Analyse de champ sémantique du verbe « façonner » basé sur les ingrédients..	73
Tableau 4.30 Analyse de champ sémantique du verbe « façonner » basé sur l’outil.....	74
Tableau 4.31 Analyse de champ sémantique du verbe « nettoyer » basé sur le but	75

Tableau 4.32 Analyse de champ sémantique du verbe « nettoyer » basé sur les ingrédients...	75
Tableau 4.33 Analyse de champ sémantique du verbe « refroidir » basé sur l’outil	77
Tableau 4.34 Analyse de champ sémantique du verbe « refroidir » basé sur le but	77
Tableau 4.35 Analyse de champ sémantique du verbe « refroidir » basé sur les ingrédients ..	78
Tableau 4.36 Analyse de champ sémantique du verbe « frotter » basé sur l’outil.....	79
Tableau 4.37 Analyse de champ sémantique du verbe « frotter » basé sur le but	79
Tableau 4.38 Analyse de champ sémantique du verbe « frotter » basé sur les ingrédients.....	80
Tableau 4.39 Analyse de champ sémantique du verbe « ôter » basé sur le but	82
Tableau 4.40 Analyse de champ sémantique du verbe « ôter » basé sur les ingrédients	82
Tableau 4.41 Analyse de champ sémantique du verbe « plonger » basé sur but.....	83
Tableau 4.42 Analyse de champ sémantique du verbe « plonger » basé sur les ingrédients ...	83
Tableau 4.43 Analyse de champ sémantique du verbe « plonger » basé sur l’outil	84
Tableau 4.44 Analyse de champ sémantique du verbe « fondre » basé sur le but	85
Tableau 4.45 Analyse de champ sémantique du verbe « fondre » basé sur les ingrédients	85
Tableau 4.46 Analyse de champ sémantique du verbe « fondre » basé sur l’outil	86
Tableau 4.47 Analyse de champ sémantique du verbe « essuyer » basé sur le but	88
Tableau 4.48 Analyse de champ sémantique du verbe « essuyer » basé sur les ingrédients....	88
Tableau 4.49 Analyse de champ sémantique du verbe « essuyer » basé sur l’outil.....	89
Tableau 4.50 Analyse de champ sémantique du verbe « ébouillanter » basé sur le but.....	90
Tableau 4.51 Analyse de champ sémantique du verbe « ébouillanter » basé sur les ingrédients	90
Tableau 4.52 Analyse de champ sémantique du verbe « ébouillanter » basé sur l’outil.....	91
Tableau 4.53 Analyse de champ sémantique du verbe « pincer » basé sur le but	92
Tableau 4.54 Analyse de champ sémantique du verbe « pincer » basé sur les ingrédients.....	92
Tableau 4.55 Analyse de champ sémantique du verbe « pincer » basé sur l’outil.....	93
Tableau 4.56 Analyse de champ sémantique du verbe « filtrer » basé sur le but	94
Tableau 4.57 Analyse de champ sémantique du verbe « filtrer » basé sur les ingrédients	94
Tableau 4.58 Analyse de champ sémantique du verbe « filtrer » basé sur l’outil	95
Tableau 4.59 Analyse de champ sémantique du verbe « réduire » basé sur le but	96
Tableau 4.60 Analyse de champ sémantique du verbe « réduire » basé sur les ingrédients	96
Tableau 4.61 Analyse de champ sémantique du verbe « réduire » basé sur l’outil	97

LISTE DES IMAGES

Image 2.1 Hiérarchie de Cruse (2000: 180).....	13
Image 3.1 Livre dans la cuisine.....	17
Image 3.2 Livre simplissime	18
Image 3.3 Livre en cuisine.....	18
Image 3.4 Livre végétarien	19
Image 3.5 Livre le chocolat qui me fait craquer	19
Image 4.1 Un robot.....	35
Image 4.2 Un gros couteau	35
Image 4.3 Un mixeur	35
Image 4.4 Un couteau économe	35
Image 4.5 Un moule à tartelette	35
Image 4.6 Un petit emporte-pièce	35
Image 4.7 Un couteau.....	35
Image 4.8 Un couteau à éplucher	35
Image 4.9 Un minihachoir	35
Image 4.10 La grenade	43
Image 4.11 Le tapenade	43
Image 4.12 Le coriandre	43
Image 4.13 Un torchon	43
Image 4.14 Le film alimentaire	43
Image 4.15 Le pesto.....	43
Image 4.16 Un cuit-vapeur	48
Image 4.17 Une casserole	48
Image 4.18 Une sauteuse	48
Image 4.19 L'huile de sésame.....	48
Image 4.20 Une petite casserole.....	48
Image 4.21 Un wok	48
Image 4.22 Une maryse	54
Image 4.23 Une poêle.....	54

Image 4.24 Un saladier	54
Image 4.25 Un robot menager.....	54
Image 4.26 Un fouet	54
Image 4.27 Un fourchette	57
Image 4.28 Brochette en acier	57
Image 4.29 Un couteau parisienne	57
Image 4.30 Un tournevis.....	57
Image 4.31 Un pilon avec un mortier	61
Image 4.32 Un marteaux.....	61
Image 4.33 Un robot-coupe	61
Image 4.34 une passoire fine.....	65
Image 4.35 Un bocal.....	65
Image 4.39 Le vinaigre	72
Image 4.40 Le persil	72
Image 4.41 Curry.....	72
Image 4.42 L'huile d'olive	72
Image 4.43 Worcestershire sauce	72
Image 4.44 Un zesteur	81
Image 4.45 Un gousse d'ail.....	81
Image 4.46 Un râpe	81
Image 4.47 Crème fraîche.....	87
Image 4.48 Bain-marie	87
Image 4.49 Sauce de soja.....	87
Image 4.50 Couverture du livre.....	120
Image 4.51 Contenance du livre	121

LISTE DES SCHÉMAS

Schéma 1 Procédure de la recherche	25
Schéma 4.1 La hiérarchie taxonomie du verbe « couper ».....	98
Schéma 4.2 La hiérarchie taxonomie du verbe « couvrir »	100
Schéma 4.3 La hiérarchie taxonomie du verbe « cuire ».....	101
Schéma 4.4 La hiérarchie taxonomie du verbe « mélanger »	102
Schéma 4.5 La hiérarchie taxonomie du verbe « percer ».....	103
Schéma 4.6 La hiérarchie taxonomie du verbe « battre ».....	104
Schéma 4.7 La hiérarchie taxonomie du verbe « déposer »	105
Schéma 4.8 La hiérarchie taxonomie du verbe « couler ».....	106
Schéma 4.9 La hiérarchie taxonomie du verbe « assaisonner ».....	107
Schéma 4.10 La hiérarchie taxonomie du verbe « façonner ».....	108
Schéma 4.11 La hiérarchie taxonomie du verbe « nettoyer »	109
Schéma 4.12 La hiérarchie taxonomie du verbe « refroidir ».....	110
Schéma 4.13 La hiérarchie taxonomie du verbe « frotter ».....	111
Schéma 4.14 La hiérarchie taxonomie du verbe « ôter ».....	112
Schéma 4.15 La hiérarchie taxonomie du verbe « plonger ».....	113
Schéma 4.16 La hiérarchie taxonomie du verbe « fondre »	114
Schéma 4.17 La hiérarchie taxonomie du verbe « essuyer ».....	115
Schéma 4.18 La hiérarchie taxonomie du verbe « ébouillanter »	116
Schéma 4.19 La hiérarchie taxonomie du verbe « pincer ».....	117
Schéma 4.20 La hiérarchie taxonomie du verbe « filtrer ».....	118
Schéma 4.21 La hiérarchie taxonomie du verbe « réduire ».....	119

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 – Plan des cours	129
Annexe 2 – Critique positive des livres de recettes.....	133
Annexe 3 – Les verbes et leurs lexèmes	139
Annexe 4 – Les verbes et leurs composants de sens	143
Annexe 5 – Les verbes et leurs groupes d'aliments	166
Annexe 6 – Lettre d'acceptation de la soumission d'article	191
Annexe 7 – Article de recherche	192
Annexe 8 – Le profil de l'auteur	201

BIBLIOGRAPHIE

Source: Livre

- Antes, Theresa. A** (2007). *Analyse Linguistique de la Langue Française*. London: Yale University Press.
- Chaer, Abdul** (2013). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Cruse, Alan** (2000). *Meaning in Language: An Introduction to Semantics and Pragmatics*. New York: Oxford University Press.
- Cruse, Alan** (1987). *Lexical Semantics*. Cambridge: Cambridge University Press
- Davies, Alan** (2007). *An Introduction to Applied Linguistique*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Djajasudarma, Fatimah** (2016). *Semantik 2: Relasi Makna Paradigmatik, Sintagmatik dan Derivasional*. Bandung: Refika Aditama.
- Faita, Stefano** (2014). *Dans la Cuisine avec Stefano Faita*. Montréal: Les Éditions du Trécarré.
- Jacobson, Pauline** (2014). *Compositional Semantics: An Introduction to The Syntax/Semantics Interface*. Oxford: Oxford University Press.
- Kracht, Marcus** (2008). *Introduction to Linguistics*. Los Angeles: Departement of Linguistics, UCLA.
- Laforêt, Marie** (2019). *Vegan*. Paris: La Plage.
- Lyons, John** (1977). *Semantics Volume 1*. Cambridge: Cambridge University Press
- Lehrer, Adrienne** (1974). *Semantic Fields and Lexical Stcuture*. Amsterdam: North Holland
- Lignac, Cyril** (2020). *En Cuisine – 200 Recettes pour tous les jours*. Paris: Hachette Pratique.
- Mallet, Jean-François** (2015). *Simplissime: Livre de La Cuisine Le + Facile du Monde*. Paris: Hachette Pratique.
- Michalak, Christophe** (2014). *Le chocolat qui me fait craquer*. Paris: Gründ
- Miles, Matthew B. et al.** (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. United States of America: SAGE Publications.

Moeschler, Jacques et al. (2009). *Introduction à La Linguistique Contemporaine*. Paris: Armand Colin

Nida, Eugene Albert (1975). *Componential Analysis of Meaning: An introduction to Semantics Structure*. The Hague: Mouton.

Moleong, Lexy J (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosda Karya.

Simpson, James (2011). *The Routledge Handbook of Applied Linguistics*. New York: Routledge.

Tamba, Irène (2005). *La sémantique d'hier à aujourd'hui: les strates de l'histoire*. Paris: Presses Universitaires de France.

Source: Mémoire/Thèse/Dissertation

Tschann, JHS (1970). *Exames de Quelques Théories Sémantiques Modernes du Point de Vue du Structuralisme*. Thèse au Département des Langues Modernes à l'Université Simon Fraser: non publié.

Pakpahan, Balduin (2017). *Analisis Semantik Verba Pouvoir dan Devoir Dalam Bahasa Prancis dan Padanannya dalam Bahasa Indonesia*. Dissertation au Département de Linguistique à l'Université Sumatera Utara.

Source: Revue

Gerhard-Krait, Vassiliadou Hélène, (2014). Lectures Taxonomique et Floue Appliquées aux Noms Quelques Réflexions. *Journal de Travaux de Linguistique*. Vol. 2, n° 69, 57-75.

Rasiban, Meilia Linna, et al. (2021). The Use of Japanese Loanwords in Culinary Content on Instagram. *Jurnal Pendidikan dan Pengajaran Bahasa Jepang*. Vol. 6, n° 01, 78-82.

Sary, Hotnida Novita (2015). Analisis Komponen Medan Makna Rumah (Kajian Semantik). *Jurnal Ilmiah Kebahasaan dan Kesastraan*. Vol. 3, n° 01, 1-8.

Source: Internet

Le Robert Dico En Ligne. Définition du mot « outil ». Consulté au site:

<https://dictionnaire.lerobert.com/definition/outil>

La Rousse Dico En ligne.