

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС ВО ФРАНЦУЗСКИХ СРЕДСТВАХ МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ

Во французской культуре гастрономия занимает важное место и привлекает внимание как туристов, так и средств массовой информации. Французская гастрономия известна во всем мире своей изысканностью и многообразием. Она считается одной из самых богатых и разносторонних в мире. Это важный экономический сектор Франции, представляющий ключевой аспект туристической деятельности. В связи с этим несомненную значимость для развития данного сектора имеет феномен гастрономического дискурса как формы коммуникации, целью которой является передача информации о пище, кулинарии и связанных с ними культурных символах. Французские средства массовой информации, как в традиционном, так и в онлайн-режиме, играют важную роль в популяризации французской гастрономии и распространении информации о ней среди широкой публики, что определяет важность исследования различных лингвистических стратегий в гастрономическом дискурсе.

Одной из основных стратегий гастрономического дискурса во французских средствах массовой информации является использование перечисления описательных прилагательных и эпитетов, которые создают образ блюда и вызывают эмоциональную реакцию у читателей. Использование таких прилагательных и эпитетов является важным элементом дискурса, так как они помогают создать связь между читателем и блюдом, заинтересовать и

привлечь внимание читателя к конкретному блюду или кухне в целом. Как показывает фактический материал, для описания блюд употребляются эпитеты, которые наиболее образно их представляют читателю: *Briochée, fourrée à la vanille, en version salée...*

Частым способом удивить воображение потребителя служат многочисленные метафоры и сравнения, гиперболизирующие значение того либо иного качества блюда: *tellement léger qu'on l'appelle « nuage »; salade verte bien fraîche et croquante; un plat qui fond dans la bouche, une sauce qui réveille les papilles.*

Кроме того, в гастрономическом дискурсе можно заметить и определенные синтаксические особенности в оформлении предложения. Одним из таких приемов является антиципация – грамматическая особенность построения предложений, когда сначала идут цепочки однородных слов, а затем уже описываемое слово. Такой прием позволяет усилить связь между читателем и описываемым блюдом, создать нужное напряжение и увеличить эмоциональный эффект текста. Вкупе с другими приведенными техниками, такими, как использование эпитетов и прилагательных, антиципация может значительно увеличить желание попробовать блюдо и ощутить его вкус и аромат: *de Paris à Bruxelles, en passant par Lille, incontournable du goûter, la célèbre pâtisserie puise sa force dans sa diversité (Le Monde).*

При описании блюд французской кухни средства массовой информации прибегают к употреблению культурных или исторических терминов: *traditionnel, régional, authentique, original, innovant, fusion.* Эти гастрономические термины призваны создать своеобразный контекст вокруг блюда, подчеркнуть его географическую либо временную и историческую принадлежность и связать его с определенной идентичностью или ценностью. Например, использование термина *régional* для описания блюда подчеркивает его связь с определенным регионом и традициями, что способно увеличить его привлекательность для читателя. А термин *traditionnel* ассоциирует блюдо с идеей уюта и традиционной кухни, что также повышает его гастрономическую привлекательность.

Одной из весьма интересных тенденций является создание неологизмов и заимствований из других языков для названия блюд, ингредиентов или кулинарных направлений. На исторически богатую французскую гастрономию оказывают влияние различные культуры, что отражается в использовании иностранных слов и названий блюд, создает атмосферу причастности к другой культуре и открывает новые горизонты для аудитории. Этот прием используется для того, чтобы выделить блюдо, напиток или ингредиент среди других и подчеркнуть его экзотичность или редкость. Так, например, появляется слово *le cronut – la fusion entre un croissant et un donut (L'Express).*

Развитие Интернета увеличивает значимость и роль средств массовой информации в режиме онлайн, что является причиной для создания новых трендов в гастрономическом дискурсе. Один из наиболее заметных – метод

написания статей, при котором в качестве дополнительного подтверждения вкусовых достоинств блюд приводятся цитаты пользователей в социальных сетях, таких, как Twitter, Instagram и других. Как видим, ссылки на социальные сети становятся дополнительным инструментом убеждения, который помогает усилить эмоциональную связь между читателем и блюдом. «*Ça a l'air délicieux*», «*Je vais essayer*», «*Ça a l'air fantastique !*» – пишут пользователи в Twitter про рецепт пирога со шпинатом и тем самым в очередной раз убеждают читателя попробовать его.

Гастрономический дискурс обращается и к мнению профессионалов: шеф-поваров, редакторов журналов, критиков и других экспертов. Такие авторитетные сообщения помогают формировать общественное мнение о гастрономической сфере и становятся важным элементом влияния на выбор блюд и места для их употребления. *La recette ultra-gourmande de cookies aux deux chocolats signée Cyril Lignac* (Le Figaro).

Сам журналист зачастую также высказывает свое мнение и поэтому прибегает к использованию императивных форм глаголов, что придает тексту активности, подчеркивает важность и убеждает читателя последовать советам, предлагаемым журналистом: *essayez cette recette, ne manquez pas votre chance*.

Следует отметить, что каждую статью журналист завершает пожеланием приятного аппетита (*Bon appétit!*), тем самым еще раз призывая приготовить либо попробовать данное блюдо.

Как показывает фактический материал, в гастрономическом дискурсе применяется широкий спектр стратегий, направленных на привлечение внимания аудитории и создание эмоциональной связи с предлагаемыми продуктами. Тактика использования эпитетов является одной из наиболее действенных, поскольку позволяет эмоционально воздействовать на аудиторию, вызвать ее интерес и желание попробовать предлагаемые блюда.

Гастрономический дискурс играет значимую роль в нашей жизни, отражает наши вкусовые предпочтения, культурные традиции и позволяет нам наслаждаться разнообразием кулинарных изысков. Он является неотъемлемой частью культуры, национального единства и идентичности народов, а также позволяет нам исследовать и открывать новые гастрономические горизонты.