

Le lexique américain de la cuisine

Classes	Poids des classes (% du total de mots classés)	Vocabulaire spécifique
Classe n°1 : Des composants, des outils et des techniques de cuisson	45.9 %	grill, bake, fry, boil, processed, <u>microwave</u> , <u>barbecue</u> , <u>casserole</u> , meat, spices, apple, cream, ice, sauce, vegetable, beef, steak, dish, rice, soup, fish, stir, beans, pork, salad, broccoli, etc.
Classe n°2 : La rapidité, la praticité	25.9 %	<u>Easy</u> : (to) prepare, (to) make, (to) cook, (to) take, (to) buy, <u>quick</u> , <u>simple</u> , fast food, hamburger, hotdogs, sandwiches, pie, cake, etc.
Classe n°3 : L'équilibre, la santé	19.3 %	balanced, healthy, diet, protein, grain, carbohydrate, low fat, (no) cholesterol, (no) calorie, (no) sugar, etc.
Classe n°4 : Le métissage culinaire	8.9 %	pasta, lasagna, pizza, spaghetti, indian, chinese, mexican, french, etc.

Le lexique américain de la cuisine

Classes	Poids des classes (% du total de mots classés)	Vocabulaire spécifique
Classe n°1 : Des composants, des outils et des techniques de cuisson	45.9 %	Griller, frire, bouillir, préparer, <u>microondes</u> , <u>barbecue</u> , <u>casserole</u> , viande, épices, sauce, crème, riz, légumes, boeuf, soupe, poisson, haricots, porc, salade, glace, brocoli, etc.
Classe n°2 : La rapidité, la praticité	25.9 %	<u>Facile à</u> : préparer, faire, cuisiner, cuire, acheter, <u>rapide</u> , <u>simple</u> : fast food, hamburger, hotdogs, sandwiches, tartes, cake, etc.
Classe n°3 : L'équilibre, la santé	19.3 %	Sain, diète, protéine, fibres, carbohydrate, peu calorique, cholestérol, pas de sucre, etc.
Classe n°4 : Le métissage culinaire	8.9 %	pasta, lasagna, pizza, spaghetti, indian, chinese, mexican, french, etc.

Le lexique britannique de la cuisine

Classes	Poids des classes (% du total de mots classés)	Vocabulaire spécifique
Classe n°1 : Les composants et les techniques de cuisson	36 %	Casserole, microwave, barbecue, chicken, fried, salad, cook, beef, potatoes, pork, tomato, fish, grill, boil, steam, bake, fry, freeze
Classe n°2 : L'équilibre, la santé	23 %	diet, health, organic, garden, carbohydrates, balance, vegetable, fruit, milk
Classe n°3 : Le frais	21 %	Fresh product, fresh juices, daily cooked, weekly product, regularly bought, not a long time in advance,
Classe n°4 : Le métissage culinaire	19 %	French, indian, italian, chinese, scottish, british, international

Le lexique français de la cuisine

Classes	Poids des classes (% du total de mots classés)	Vocabulaire spécifique
Classe n°1 : Une cuisine du lien (la ruralité, le terroir)	36.0 %	la campagne, la ferme, le marché, le petit producteur.
Classe n°2 : Une cuisine conviviale et enracinée : la tradition, la gastronomie, les proches	33.0 %	La cuisine française <u>traditionnelle</u> , qui a du <u>goût</u> , <u>régionale</u> , Bretagne, Sud-Ouest, Provence, <u>Temps</u> (pour) faire les courses, (pour) préparer (pour) mijoter, <u>Recettes anciennes</u> , Bœuf Bourguignon, Blanquette, Pot-au-feu, <u>Famille</u> , <u>amis</u> .
Classe n°3 : Structure et composition du repas	19.5 %	<u>Entrée</u> , <u>Plat</u> , <u>Dessert</u> , crudités, viande, poisson, sauce, légumes, riz, pâtes, salade, fruits, fromage.
Classe n°4 : L'équilibre, la santé	11.5 %	<u>Naturelle</u> , biologique, équilibrée, variée, saine, méditerranéenne, glucides, lipides, protéines, (sans)graisse, (sans)sucre.

Importance : choix d'une marque (qualité perçue)

France

Prix	Sans pesticides	Meilleur goût	Ingrédients naturels	Sans conservateurs
Prix	Meilleur goût	Sans conservateurs	Sans pesticides	Riche en fibres
Prix	Meilleur goût	Faible teneur en calories	Faible teneur en graisse	Riche en fibres
Prix	Meilleur goût	Sans pesticides	Faible teneur en sel / sucre	Ingrédients naturels
Sans pesticides	Sans conservateurs	Ingrédients naturels	Prix	Meilleur goût
Meilleur goût	Ingrédients naturels	Prix	Nutritionnellement meilleur	Sans pesticides

Allemagne

Hollande

Grde - Bret

Italie

Espagne

Source : H.C.M. Van Trijp 2005

Culture / Qualité / Aliments - santé

- **Attentes des Américains et britanniques : sécurité sur le plan microbiologique & de la qualité sur le plan nutritionnel (Engouement pour les « aliments-santé »)**
- **Les français préfèrent qu'on leur parle des ALIMENTS plutôt que des NUTRIMENTS**
- **Attentes des Français : un aliment avec du goût, une identité et une histoire (d'où il vient, qui l'a produit, comment : naturel/industriel, à quel moment, avec quoi il peut être mangé, etc)**
- **La santé pour les Français : manger un peu de tout, en se faisant plaisir, des produits naturels, en quantité raisonnable; chaque produit étant supposé contenir des substances « spécifiques ».**
- **Le plaisir & le partage ont, même quand on « abuse » un peu, un effet prophylactique**