

langues en français, leur introduction officielle remonte au XIXe siècle. Au cours de la recherche, les dictionnaires étymologiques tels que *Concise Oxford Dictionary of English Etymology*, *An Etymological Dictionary of Modern English*, *Le Robert Dictionnaire d'étymologie du français*, *Dictionnaire des mots d'origine étrangère* et *Das digitale Wörterbuch der deutschen Sprache* ont été utilisés.

Les raisons des emprunts de la terminologie anglaise dans le discours économique française et allemande comprennent ainsi le contact historique (12%), l'épargne linguistique (24%), l'absence d'équivalents (41%) et le prestige de la langue source (23%). Il est à noter que l'anglais remplace la terminologie française et allemande dans le discours économique principalement en raison du manque d'équivalents dans ces langues, ainsi qu'en raison de l'épargne des ressources linguistiques. De plus, la langue française et allemande au stade actuel cessent d'être des sources d'enrichissement du vocabulaire anglais, en cédant donc ce rôle à l'anglais qui pénètre activement dans le système lexical des langues française, allemande et d'autres langues indo-européennes. Ainsi, la recherche a révélé une strate lexicale commune, utilisée également dans les trois langues, ce qui peut faciliter l'apprentissage simultané des trois langues de différents groupes linguistiques sur la base d'un vocabulaire commun.

<http://edoc.bseu.by/>

I. Kulikou

И. В. Куликов

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель И. И. Бартенева

CUISINE MOLÉCULAIRE ET CUISINE FRANÇAISE CLASSIQUE: QUELLE EST LA RELATION?

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ И КЛАССИЧЕСКАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ: КАКАЯ ВЗАИМОСВЯЗЬ?

En France, la gastronomie est un sujet important qui tient à coeur aux français, et qui n'est pas à prendre à la légère selon eux. La cuisine française fait partie du patrimoine immatériel, de l'identité de chaque français et sa variété n'a pas d'égal. Cette Gastronomie est un véritable marché où se mêle la concurrence, et garde une place importante dans l'économie.

Le temps passe et les préférences de goût changent, mais la cuisine change-t-elle? À ce jour, presque aucune négociation ne peut pas se passer d'une réception ou d'un dîner d'affaires. Les hommes d'affaires pour étonner ses partenaires ont de plus en plus recours à la réception moléculaire. Voilà pourquoi la question de la cuisine classique, dans notre cas, française et de ses transformations est actuelle.

Pour étudier cette question et y trouver la réponse on a utilisé la méthode de comparaison et d'étude des processus de préparation des plats.

Le but de l'étude est de comparer les deux cuisines et comprendre comment la cuisine moléculaire peut améliorer la cuisine traditionnelle.

La cuisine française n'est pas seulement une liste de plats préparés par des cuisiniers. La définition «cuisine de France» a longtemps été une expression stable, signifiant un goût tendre, un style délicat et une sophistication de l'art culinaire. La cuisine française est divisée en deux branches principales – régional (national) et aristocratique exquis.

La cuisine moléculaire est une nouvelle méthode de préparation des plats avec la conservation des propriétés utiles des produits et l'amélioration de leurs qualités goûts. Le terme «gastronomie moléculaire» a été introduit en 1969 par le physicien Nicolás Kurti de l'Université d'Oxford et le chimiste français Hervé This.

La cuisine moléculaire utilise de nouveaux ustensiles, méthodes et ingrédients comme l'alginate de sodium, l'azote liquide ou le Xantana tandis que la cuisine classique utilise des ingrédients qu'on pourrait qualifier de «traditionnels» ou d'«habituels»: légumes, viandes, céréales etc. utilisés depuis la nuit des temps.

De plus, si la cuisine classique utilise des ustensiles comme le batteur ou le fouet, la cuisine moléculaire use d'ustensiles propres à la chimie tel que les béchers.

La principale différence entre la cuisine moléculaire et la cuisine classique est la préparation de plats dans une cuisine moléculaire avec la préservation maximale des propriétés utiles des aliments, des plats nutritifs, sains et, surtout, à faible teneur en calories. Ceci est réalisé grâce à la connaissance des processus physiques et chimiques qui se produisent pendant la préparation des produits. On a analysé plus de 50 recettes de la cuisine moléculaire pour faire la conclusion. Par exemple, pour préparer «Le caviar à la cerise» il faut prendre:

- 1 sachet de 2g d'alginate de sodium;
- 1 sachet de 6g de lactate de calcium;
- 100 ml de sirop de cerise;
- 100 ml d'eau à faible teneur en calcium (<30mg/L);
- 200 ml d'eau du robinet.

Conclusion est suivante: d'un point de vue technique il est certain que cuisiner avec des pots de terre qui cassent, c'est pénible. Si l'on ajoute des casseroles en inox (qui ne rouillent pas, qui ne cassent pas!), c'est bien mieux. Et si l'on ajoute des matériels modernes, c'est comme si l'on s'éclairait à l'électricité au lieu de s'éclairer à la bougie! Donc oui, résolument, la cuisine moléculaire est un bel ajout à la cuisine. Non pas à la cuisine classique, mais tout simplement à la cuisine. A noter que la bonne cuisine moléculaire est bonne, et la mauvaise cuisine moléculaire est mauvaise, mais que la bonne cuisine classique est bonne, et la mauvaise cuisine classique est mauvaise.