

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
Навчально-науковий інститут філології
Кафедра романської філології**

**ОБРАЗНО-МЕТАФОРИЧНИЙ ВИМІР ФРАНЦУЗЬКОГО
ГАСТРОНОМІЧНОГО ЛЕКСИКОНУ**

Кваліфікаційна робота
освітнього ступеня «бакалавр»
студентки 4 курсу бакалаврату
освітньої програми
*«Французька мова та переклад,
англійська мова та друга романська мова»,
спеціальність – ВІІ. Філологія*
Єлизавета Євгенівна ПОХИТУН
Науковий керівник:
к. філол. н., доц. кафедри
романської філології
Лада КЛИМЕНКО

«Допущено до захисту»
Протокол засідання
кафедри романської філології
протокол No ___ від «___» _____ 2026 року
завідувач кафедри _____ (підпис)
к.філол.н., доц. Ірина СИТДИКОВА

КИЇВ
2026

АНОТАЦІЯ

У дипломній роботі досліджується образно-метафоричний вимір французького гастрономічного лексикону як складника мовної картини світу та носія національно-культурних смислів. Гастрономічна лексика розглядається не лише як засіб номінації страв і кулінарних процесів, а як багат шаровий лексико-семантичний та лексико-стилістичний феномен, що відображає сенсорний досвід, емоційно-оцінні конотації та культурні уявлення носіїв мови.

У роботі проаналізовано категорію образності в лінгвістиці, специфіку метафори як лексико-семантичного явища, а також основні типи й моделі метафоризації в гастрономічній лексиці. Особливу увагу приділено концептуальним і художнім метафорам, їхній ролі у формуванні гастрономічного семантичного поля французької мови. Окремо розглядаються лексико-семантичні механізми передачі сенсорного досвіду (смаку, запаху, текстури, візуального враження), а також емоційно-поетичні аспекти французького гастрономічного лексикону.

У межах лінгвокультурологічного та когнітивного підходів у роботі досліджуються особливості функціонування образно-метафоричних моделей у французькому гастрономічному дискурсі, а також способи репрезентації сенсорного досвіду через метафоричні та конотативні структури. Окрему увагу приділено аналізу емоційно-поетичних характеристик гастрономічної лексики та її національно-культурної специфіки.

Результати дослідження можуть бути використані у курсах лексикології, стилістики, лінгвокультурології, когнітивної лінгвістики, теорії перекладу, а також у практиці аналізу гастрономічного дискурсу та міжкультурної комунікації.

Ключові слова: гастрономічний лексикон, семантичне поле, образність, метафоризація, тропеїчність, конотація, синестезія, лексико-семантична група, лексико-стилістичний шар, концептуальна метафора, художня метафра.

ABSTRACT

This thesis explores the figurative and metaphorical dimension of French gastronomic vocabulary as a component of the linguistic picture of the world and a carrier of national and cultural meanings. Gastronomic vocabulary is considered not only as a means of naming dishes and culinary processes, but also as a multi-layered lexical-semantic and lexical-stylistic phenomenon that reflects the sensory experience, emotional and evaluative connotations, and cultural perceptions of language speakers.

The work analyses the category of imagery in linguistics, the specifics of metaphor as a lexical-semantic phenomenon, as well as the main types and models of metaphorisation in gastronomic vocabulary. Particular attention is paid to conceptual and artistic metaphors and their role in shaping the gastronomic semantic field of the French language. The lexical-semantic mechanisms of conveying sensory experience (taste, smell, texture, visual impression) are considered separately, as well as the emotional and poetic aspects of the French gastronomic lexicon.

Drawing on linguistic-cultural and cognitive approaches, this study examines the characteristics of figurative and metaphorical models in French gastronomic discourse, as well as the ways in which sensory experience is represented through metaphorical and connotative structures. Particular attention is paid to the analysis of the emotional and poetic characteristics of gastronomic vocabulary and its national and cultural specificity.

The results of the study can be applied in courses on lexicology, stylistics, linguoculturology, cognitive linguistics and translation theory, as well as in the practical analysis of gastronomic discourse and intercultural communication.

Key words: gastronomic lexicon, semantic field, imagery, metaphorisation, trope, connotation, synesthesia, lexical-semantic group, lexical-stylistic layer, conceptual metaphor, literary metaphor.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ОБРАЗНО-МЕТАФОРИЧНОГО ШАРУ	
ГАСТРОНОМІЧНОЇ	
ЛЕКСИКИ.....	7
1.1. Категорія образності у лінгвістці.....	7
1.2. Метафоризація як лексико-семантичне	
явище.....	9
1.3. Концептуальні та художні метафори: семантико-когнітивна	
диференціація.....	11
1.4. Типологічна диференціація метафор у лексичній системі	
мови.....	12
1.5. Репрезентація культурних смислів у лексиконі гастрономічної сфери....	16
Висновки до першого розділу.....	19
РОЗДІЛ 2. НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНА СПЕЦИФІКА МЕТАФОРИЗАЦ	
ІЇ ФРАНЦУЗЬКОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО	
ЛЕКСИКОНУ.....	22
2.1. Емоційно-поетичні аспекти лексики.....	22
2.2. Моделі концептуальної метафоризації у французькому гастрономічному	
дискурсі.....	24
2.3. Лексико-семантичні механізми передачі сенсорного досвіду.....	27
Висновки до другого розділу.....	31
ВИСНОВКИ.....	33
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ.....	36
СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ.....	39
ДОДАТКИ.....	46

ВСТУП

Гастрономічна сфера посідає особливе місце в мовній картині світу, оскільки поєднує матеріальний досвід людини з культурними, емоційними та естетичними вимірами. Лексика, пов'язана з їжею, способами її приготування та споживання, виходить за межі суто номінативної функції, набуваючи образності, експресивності та символічного наповнення. Особливо яскраво це проявляється у французькому гастрономічному лексиконі, який історично сформувався як важливий складник національної ідентичності та культурної спадщини Франції.

Актуальність дослідження зумовлена зростаючим інтересом сучасної лінгвістики до проблем образності, метафоризації та репрезентації культурних смислів у лексиці. Французький гастрономічний лексикон становить багатий матеріал для аналізу лексико-семантичних процесів, оскільки в ньому активно функціонують метафоричні перенесення, тропеїчні структури та конотативні значення, пов'язані з тілесним, сенсорним і емоційним досвідом людини. Водночас системний опис образно-метафоричного шару гастрономічної лексики, зокрема в аспекті національно-культурної специфіки та сенсорної репрезентації гастрономічного досвіду, залишається недостатньо опрацьованим.

Метою дипломної роботи є комплексне дослідження образно-метафоричного виміру французького гастрономічного лексикону та виявлення його лексико-семантичних, стилістичних і культурних особливостей.

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено розв'язання таких завдань:

- окреслити основні теоретичні підходи до вивчення категорії образності в лінгвістиці;
- розглянути метафору як лексико-семантичне явище та охарактеризувати її концептуальні й художні різновиди;
- проаналізувати класифікації метафор у лексиці та специфіку їх функціонування в гастрономії;

- з'ясувати способи репрезентації культурних смислів у гастрономічному лексиконі;
- визначити національно-культурну специфіку метафоризації у французькій гастрономічній лексиці;
- описати основні метафоричні моделі французького гастрономічного дискурсу;
- проаналізувати лексико-семантичні механізми передачі сенсорного досвіду у французькому гастрономічному лексиконі;
- дослідити функціонування образно-метафоричних конструкцій у французьких ресторанних меню, кулінарних сайтах, гастрономічних блогах і медіадискурсі.

Об'єктом дослідження є гастрономічний лексикон французької мови.

Предметом дослідження є образно-метафоричні, лексико-семантичні та лексико-стилістичні особливості гастрономічної лексики французької мови.

Теоретичною базою роботи слугують праці з лексикології, когнітивної лінгвістики, лінгвокультурології та стилістики, присвячені проблемам метафори, образності та семантичної структури лексики.

Методологічну основу дослідження становлять методи лінгвокультурологічного, семантичного, лексико-стилістичного, компонентного та когнітивного аналізу. Лінгвокультурологічний метод було використано для виявлення культурно зумовлених смислів, що репрезентуються у французькому гастрономічному лексиконі, та визначення їхнього зв'язку з національною мовною картиною світу. Семантичний аналіз дав змогу дослідити значення метафоричних одиниць і встановити особливості їхнього функціонування в гастрономічному дискурсі. За допомогою лексико-стилістичного аналізу було визначено образно-виражальні можливості гастрономічної лексики та її роль у створенні емоційно-оцінного ефекту. Компонентний аналіз застосовано для виявлення семантичних складників значення досліджуваних лексем і простеження механізмів метафоричного перенесення. Когнітивний аналіз дозволив встановити концептуальні моделі, що лежать в основі метафоризації

французького гастрономічного лексикону. У роботі також використано описовий метод для систематизації та класифікації мовного матеріалу, а методику аналізу концептуальних метафор - для виявлення основних метафоричних моделей і принципів репрезентації сенсорного досвіду в гастрономічному дискурсі.

Матеріалом дослідження слугували одиниці французького гастрономічного лексикону, самостійно відібрані автором із ресторанних меню, кулінарних сайтів, гастрономічних блогів, спеціалізованих гастрономічних видань, а також офіційних вебресурсів і соціальних мереж французьких ресторанів, шеф-кухарів та кондитерів. На основі зібраного матеріалу було сформовано авторський корпус, який налічує 160 метафоризованих одиниць французького гастрономічного дискурсу. До корпусу увійшли лексичні одиниці та словосполучення, що репрезентують різні типи метафоричних моделей і використовуються для передачі сенсорних, емоційно-оцінних та культурно маркованих характеристик гастрономічного досвіду.

Наукова новизна дипломної роботи полягає у виявленні структурної організації метафоричних моделей французького гастрономічного дискурсу та уточненні їх когнітивної, сенсорної й культурної специфіки. У роботі по-новому інтерпретовано гастрономічну лексику як образно-метафоричний шар лексичної системи, що репрезентує сенсорний досвід, емоційно-оцінні конотації та національно-культурні смисли. Уточнено типологію метафоричних моделей гастрономічної сфери та систематизовано лексико-семантичні механізми репрезентації сенсорного досвіду у французькому гастрономічному дискурсі.

Практичне значення роботи полягає в можливості використання її результатів у курсах лексикології, стилістики, лінгвокультурології, когнітивної лінгвістики та теорії перекладу. Матеріали дослідження можуть бути використані у подальших наукових дослідженнях гастрономічного дискурсу, образності та міжкультурної комунікації, а також у практиці аналізу культурно маркованої гастрономічної лексики.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ОБРАЗНО-МЕТАФОРИЧНОГО ШАРУ ЛЕКСИЧНОЇ СИСТЕМИ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СФЕРИ

1.1. Категорія образності у лінгвістиці

Категорія образності посідає важливе місце в сучасній лінгвістиці, оскільки пов'язана з репрезентацією чуттєвого, емоційного та асоціативного досвіду людини в мовних структурах. Образність як властивість мовних одиниць забезпечує здатність мови не лише номінувати явища дійсності, а й створювати у свідомості адресата конкретні уявлення, емоційні реакції та культурно зумовлені асоціації. У цьому аспекті вона розглядається як один із ключових механізмів формування мовної картини світу.

У семантичному вимірі образність пов'язана з багатшаровістю значення лексеми. Поряд із денотативним компонентом функціонує конотативний, який містить емоційні, оцінні та культурно марковані елементи [Geeraerts, 2010]. Саме конотація забезпечує експресивність і здатність мовної одиниці викликати образне сприйняття. У французькій семантичній традиції образність розглядається як результат взаємодії сем у структурі значення, де окремі семантичні компоненти активуються залежно від контексту [Rastier, 1987].

Ф. Растьє підкреслює, що семантична інтерпретація слова завжди відбувається в межах певного дискурсивного поля, де значення набуває додаткових асоціативних нашарувань [там само, 1987]. У цьому сенсі образність є не ізольованою властивістю слова, а результатом його функціонування в системі семантичних відношень. Подібний підхід розвиває також Бернар Поттьє, який розглядає семантичну структуру лексеми як багаторівневу організацію, що включає інтенсіональні та екстенсіональні характеристики, здатні породжувати образні ефекти [Pottier, 1992].

У когнітивній лінгвістиці образність осмислюється через категорію *imagery* - способу ментального конструювання досвіду [Langacker, 2008]. Значення слова не є абстрактною логічною сутністю, а ґрунтується на

тілесному та перцептивному досвіді мовця. Такий підхід особливо важливий для аналізу лексики, пов'язаної з сенсорними сферами, зокрема гастрономією.

Французька дослідниця Н. Шарбонель наголошує на тому, що образність не можна зводити лише до стилістичної прикраси. Вона є когнітивним механізмом створення нових смислів, який активізує культурні та символічні коди [Charbonnel, 1991]. Таким чином, образність функціонує на перетині семантики, когніції та культури. Водночас категорія образності не зводиться виключно до метафори. Вона співвідноситься з ширшим поняттям тропеїчності, що охоплює різні способи вторинної номінації - метафору, метонімію, синекдоху, символ та порівняння. Якщо тропеїчність визначає механізм семантичного перенесення, то образність відображає результат цього процесу - формування асоціативно-чуттєвого ефекту в свідомості адресата. Отже, метафора постає як найпродуктивніший інструмент реалізації образності, проте не вичерпує її змістового обсягу.

Українська лінгвістика останнього десятиліття також активно розробляє проблематику образності. У працях О. Селіванової образність розглядається як результат когнітивної мотивації номінації, пов'язаної з асоціативними механізмами мислення [Селіванова, 2008]. Сучасні когнітивні дослідження доводять, що образність має концептуальну природу. Вона не є лише стилістичною прикрасою, а відображає глибинні механізми мислення. Дж. Лакофф і М. Джонсон зазначають, що людська концептуальна система є переважно метафоричною за своєю природою [Lakoff & Johnson, 1980]. Отже, образність становить основу мовного відображення досвіду.

Особливої ваги категорія образності набуває у сфері гастрономічної лексики. Оскільки їжа безпосередньо пов'язана з тілесним і сенсорним досвідом - смаком, ароматом, текстурою, візуальною формою - її мовна репрезентація часто ґрунтується на асоціативних і метафоричних механізмах. Гастрономічний лексикон формує окреме семантичне поле, у межах якого образність виступає способом поєднання перцептивних характеристик із культурними конотаціями.

Отже, категорія образності в сучасній лінгвістиці є багатовимірним явищем, що поєднує семантичний, когнітивний і культурний аспекти. Її теоретичне осмислення створює підґрунтя для подальшого аналізу метафоризації як провідного механізму формування образно-метафоричного шару французького гастрономічного лексикону.

1.2. Метафоризація як лексико-семантичне явище

У сучасній лінгвістиці метафора розглядається не лише як стилістичний троп, а як складне лексико-семантичне явище, що відіграє ключову роль у розвитку лексичної системи мови. Її функціонування пов'язане з процесами вторинної номінації, семантичної деривації та формування полісемії. У межах системного підходу до мови метафора постає як механізм внутрішньої динаміки лексикону, що забезпечує його структурну та семантичну еволюцію.

Традиційне розуміння метафори як перенесення назви за подібністю має глибоке коріння в античній риторичі, однак у сучасному мовознавстві воно суттєво розширене. Згідно з підходом М. П. Кочергана, вторинна номінація є закономірним процесом розвитку словникового складу мови, що передбачає переосмислення вже наявної лексеми без її формальної зміни [Кочерган, 1999]. Метафоризація в цьому контексті є одним із найпродуктивніших способів семантичного зсуву, оскільки дозволяє формувати нові значення на основі асоціативної подібності між об'єктами або явищами.

Лексико-семантична природа метафори виявляється передусім у зміні структури значення. Лексичне значення складається з комплексу сем - мінімальних смислових компонентів. У процесі метафоризації частина сем денотативного значення нейтралізується, натомість актуалізуються ті ознаки, які можуть бути перенесені на новий об'єкт номінації. Внаслідок цього формується нове переносне значення, що співіснує з первинним у межах однієї лексеми, спричиняючи явище полісемії.

О. О. Селіванова підкреслює, що метафоричне значення виникає як результат когнітивного моделювання, у межах якого здійснюється

концептуальна проєкція однієї сфери досвіду на іншу [Селіванова, 2008]. Таким чином, метафора є не лише лексико-семантичним процесом, а й відображенням ментальних операцій категоризації та узагальнення.

Когнітивна теорія метафори, запропонована Дж. Лакоффом і М. Джонсоном, істотно поглиблює розуміння цього явища [Lakoff & Johnson, 1980, p.121]. Дослідники доводять, що метафоричне перенесення має системний характер і ґрунтується на структурній відповідності між джерельною та цільовою сферами. У лексико-семантичному аспекті це означає, що метафора не є випадковим актом мовлення, а реалізує вже наявну концептуальну модель, яка відображається в лексиконі.

З. Кьовечеш звертає увагу на те, що метафора формує цілісні лексико-семантичні групи, об'єднані спільною джерельною сферою [Kövecses, 2015, p.156]. Такі групи створюють розгалужену мережу переносних значень, що інтегруються в семантичне поле мови. У межах гастрономічної сфери це особливо помітно, оскільки сенсорний досвід (смак, запах, текстура) активно використовується для опису емоційних, соціальних та психологічних характеристик.

Метафора як лексико-семантичне явище також пов'язана з формуванням конотативного компонента значення. Переносне значення нерідко супроводжується оцінною, експресивною або культурно маркованою конотацією. Саме тому метафоризована лексема може функціонувати як засіб оцінки або характеристики поза межами первинної сфери вживання.

Важливим аспектом є системність метафоризації. У межах семантичного поля гастрономічної сфери формуються стійкі моделі перенесення, які з часом закріплюються в узусі та стають частиною мовної норми. Такі метафори можуть втрачати первинну образність і переходити до складу загальномовної лексики.

Окрім цього, метафора виконує функцію економії мовних засобів. Замість створення нової лексеми мова використовує вже наявну одиницю, розширюючи

її семантичний потенціал. Це свідчить про її системну роль у розвитку лексичної структури.

Отже, метафора є складним лексико-семантичним процесом, що забезпечує:

- розширення значення лексеми;
- формування полісемії;
- утворення нових лексико-семантичних груп;
- інтеграцію конотативного компонента;
- динаміку семантичного поля.

1.3. Концептуальні та художні метафори: семантико-когнітивна диференціація

Метафора є одним із фундаментальних механізмів формування образності в мові. У сучасній лінгвістиці вона розглядається не лише як стилістичний троп, а як універсальний когнітивний інструмент концептуалізації досвіду. Переосмислення статусу метафори пов'язане насамперед із розвитком когнітивної лінгвістики, зокрема з працею Дж. Лакоффа та М. Джонсона *Metaphors We Live By* (1980), у якій доведено, що метафора є системним механізмом мислення і структурує повсякденне мовлення, а не лише художній дискурс.

У сучасних дослідженнях метафора розглядається як багатовимірне лексико-семантичне явище, яке можна класифікувати на **концептуальні** (когнітивні) та **художні** (поетичні). Концептуальні метафори є системними та закріпленими в мовній практиці, вони неусвідомлювані для носіїв мови і формують регулярні моделі мислення та сприйняття світу [Lakoff & Johnson, 1980; Kövecses, 2010]. Наприклад, у французькому мовленні концептуальна модель «життя - їжа» реалізується у висловах типу *croquer la vie* (жити на повну, букв. надкусувати життя), *avoir faim de vivre* (жадати жити, букв. мати голод до життя), *dévorer la vie* (пожирати життя), де життєва активність осмислюється через дії споживання, що відображає тілесно-сенсорну основу

концептуалізації досвіду та закріплюється в гастрономічно маркованій лексико-семантичній групі.

Художні метафори відрізняються **індивідуальною авторською інтерпретацією**, високим рівнем експресивності та новизною. Вони часто використовуються у літературних текстах, ресторанних меню, кулінарних критичних статтях або рекламних описах страв, щоб передати емоційне або естетичне враження [Semino, 2008; Littlemore, 2006]. Наприклад, метафоричне описання десерту як «*Nuage citronné*» або «*Délice d'automne*» несе експресивне навантаження та створює індивідуальний образ у свідомості читача. У цих випадках відбувається метафоричне ототожнення десерту з природним або атмосферним явищем (*nuage*), що формує естетизований образ.

Ключова відмінність між концептуальними та художніми метафорами полягає у стійкості та регулярності: концептуальні метафори формують **лексико-семантичні групи**, що повторюються в мовній практиці, тоді як художні метафори проявляються **локально** й залежать від контексту та інтерпретації автора [Gibbs, 2017]. У сфері гастрономічного лексикону обидва типи метафор взаємодіють: концептуальні моделі забезпечують системність і зрозумілість, а художні - емоційне та естетичне забарвлення комунікації.

Таким чином, аналіз концептуальних і художніх метафор є ключовим для виявлення образно-метафоричного шару лексики, оскільки дозволяє відрізнити загальні когнітивні моделі мови від індивідуальних авторських експресивних прийомів, що особливо важливо при вивченні французької гастрономічної лексики.

1.4. Типологічна диференціація метафор у лексичній системі мови

Проблема класифікації метафор у лексичній системі мови посідає важливе місце в сучасній лінгвістиці, оскільки саме систематизація метафоричних моделей дозволяє виявити закономірності їх функціонування, способи інтеграції в мовну систему та механізми формування образності. Багатовимірний характер метафори зумовлює існування різних підходів до її

типології, серед яких найбільш поширеними є когнітивний, семантичний, функціональний і сенсорний підходи.

У межах когнітивної теорії метафори Дж. Лакофф і М. Джонсон виокремлюють **структурні, орієнтаційні та онтологічні метафори** [Lakoff & Johnson, 1980].

Структурні метафори ґрунтуються на перенесенні однієї концептуальної сфери на іншу, внаслідок чого абстрактний досвід осмислюється через більш конкретний і зрозумілий людині. Так, у вислові *le temps est de l'argent* (час - це гроші) категорія часу структурується через економічну сферу, а у виразі *une avalanche de critiques* (лавина критики) інтенсивність емоційного впливу передається через природне явище. У гастрономічному дискурсі прикладом структурної метафори є вислів *dévoré un livre* (пожирати книгу), де процес читання концептуалізується через фізіологічний акт споживання їжі.

Орієнтаційні метафори пов'язані з просторовими опозиціями вгору - вниз, всередині - назовні, глибоко - поверхнево тощо. Подібні метафори базуються на тілесному досвіді людини та відображають просторову організацію мислення. Наприклад, вислів *être au sommet du succès* (бути на вершині успіху) пов'язує позитивний результат із рухом угору, тоді як *tomber dans le désespoir* (впасти у відчай) реалізує протилежну просторову модель. У гастрономічній лексиці орієнтаційні метафори часто використовуються для характеристики інтенсивності смаку або аромату, як-от *un goût profond* (глибокий смак) чи *une saveur élevée* (високий аромат).

Онтологічні метафори, у свою чергу, дозволяють осмислювати абстрактні явища як предмети, субстанції або фізичні процеси. Вони відіграють важливу роль у повсякденному мовленні, оскільки дають змогу конкретизувати складні або нематеріальні поняття. Наприклад, у висловах *digérer une information* (перетравити інформацію) та *avalé une excuse* (проковтнути виправдання) процеси мислення й соціальної взаємодії осмислюються через фізіологічні дії, пов'язані зі споживанням їжі.

З позицій семантичного підходу метафори поділяють на **узуальні** та **оказіональні** [Кочерган, 1999; Селіванова, 2008].

Узуальні (мовні) метафори є закріпленими в лексиконі та сприймаються носіями мови як звичні одиниці, що частково або повністю втратили первинну образність. Так, у словосполученнях *la tête d'ail* (головка часнику) або *le pied de vigne* (нога виноградної лози) перенесення відбувається через аналогію між частинами рослини та частинами людського тіла. Подібні одиниці функціонують як звичайні елементи лексичної системи й не сприймаються як індивідуально-авторські образи.

Натомість **оказіональні метафори** виникають у конкретному контексті та характеризуються індивідуальною експресивністю. Найчастіше вони використовуються у художньому, рекламному або гастрономічному дискурсі для створення емоційного впливу на адресата. Наприклад, вислови *une explosion de saveurs dans la bouche* (вибух смаків у роті) або *un velours sucré qui caresse le palais* (солодкий оксамит, що пестить піднебіння) створюють яскравий сенсорний образ і підсилюють естетичне сприйняття гастрономічного досвіду.

У сучасній лінгвістиці функціональний підхід до метафори передбачає аналіз її ролі у процесах **номінації, оцінювання та експресивного впливу** [Kövecses, 2010; Ricoeur, 1975]. У межах такого підходу метафори можуть виконувати різні функції залежно від комунікативної мети та контексту вживання.

Номінативні метафори використовуються для позначення нових об'єктів або явищ через уже відомі поняття. Так, слово *la souris* (миша) стало загальновживаною назвою комп'ютерного пристрою через зовнішню подібність, а вислів *le mille-feuille politique* у французькому політичному дискурсі використовується для позначення багатошарової адміністративної структури.

Експресивні метафори спрямовані на посилення емоційного впливу мовлення. У гастрономічному дискурсі вони особливо поширені, оскільки дозволяють передати суб'єктивне враження від страви чи смаку. Наприклад,

вислови *un dessert divin* (божественний десерт) або *un goût paradisiaque* (райський смак) формують позитивну оцінку через апеляцію до релігійно-символічних образів.

Оцінні метафори відображають аксіологічну позицію мовця та пов'язані з категоріями позитивного або негативного сприйняття. У таких випадках смакові характеристики переносяться на абстрактні явища чи емоційні стани. Наприклад, у висловах *une situation amère* (гірка ситуація) та *une victoire sucrée* (солодка перемога) гастрономічні характеристики виступають носіями оцінного значення.

За ступенем інтеграції в мовну систему метафори поділяють на **живі та стерті (лексикалізовані)** [Ricoeur, 1975; Kövecses, 2010].

Живі метафори зберігають виразну образність і сприймаються як індивідуально-експресивні утворення. Найчастіше вони виконують стилістичну та емоційно-оцінну функції. Наприклад, вислови *un cocktail d'émotions* (коктейль емоцій) або *une soupe d'informations* (інформаційна юшка) ґрунтуються на очевидному метафоричному перенесенні та зберігають яскравий асоціативний ефект.

Стерті (лексикалізовані) метафори поступово втрачають первинну образність унаслідок тривалого функціонування в мовленні. Такі одиниці інтегруються в загальномовний лексикон і сприймаються як нейтральні. До цієї групи належать вислови *la branche d'une entreprise* (гілка підприємства) або *la racine d'un problème* (корінь проблеми), у яких первинний образ майже не усвідомлюється носіями мови.

Особливого значення для аналізу гастрономічного лексикону набуває **сенсорна класифікація метафор**, оскільки саме гастрономічна сфера безпосередньо пов'язана з тілесним і перцептивним досвідом людини. Залежно від сенсорної основи можна виокремити смакові, ароматичні, текстурні та температурні метафори.

Смакові метафори пов'язані з перенесенням гастрономічних характеристик на емоційні або соціальні явища. Наприклад, вислів *une vie douce*

(солодке життя) асоціює позитивний життєвий досвід із солодким смаком, тоді як *une remarque piquante* (гостре зауваження) переносить характеристику гостроти на мовленнєву поведінку.

Ароматичні метафори базуються на асоціаціях, пов'язаних із запахом. Так, у вислові *un parfum de scandale* (аромат скандалу) абстрактна соціальна ситуація концептуалізується через ароматичне сприйняття.

Текстурні метафори передають особливості структури або поверхні через асоціативне перенесення. Наприклад, вислів *un discours croustillant* (хрустка промова) підкреслює динамічність і жвавість мовлення, а *une personnalité lisse* (гладка особистість) характеризує людину як надто стриману або позбавлену індивідуальності.

Температурні метафори пов'язані з тілесним відчуттям тепла й холоду. Наприклад, *un accueil chaleureux* (теплий прийом) формує позитивну емоційну оцінку через образ тепла, тоді як *une réaction froide* (холодна реакція) асоціюється з емоційною дистанційованістю.

Отже, класифікація метафор у лексиці відображає багаторівневу природу цього явища. Когнітивні, семантичні, функціональні та сенсорні критерії не суперечать один одному, а взаємодоповнюють, формуючи цілісну типологічну систему. Особливо показовими є сенсорні метафори, що виникають на основі гастрономічного досвіду та демонструють високу продуктивність у формуванні оцінних і експресивних значень. Саме поєднання різних класифікаційних підходів створює адекватну теоретичну базу для подальшого аналізу образно-метафоричного виміру французького гастрономічного лексикону.

1.5. Репрезентація культурних смислів у лексиконі гастрономічної сфери

Лексикон гастрономічної сфери становить один із найбільш показових сегментів мовної картини світу, оскільки безпосередньо пов'язаний із базовими формами людського існування - харчуванням, тілесністю, соціальною взаємодією та культурною ідентичністю. Гастрономічна лексика виконує не

лише номінативну функцію, а й виступає носієм символічних, аксіологічних і культурно зумовлених смислів.

У межах лінгвокультурологічного підходу мова розглядається як інструмент фіксації колективного досвіду та культурних цінностей [Bartmiński, 2009; Sharifian, 2017]. Відповідно, гастрономічний лексикон репрезентує не лише систему назв продуктів і страв, а й моделі соціальної поведінки, ієрархії, традиції та національні уявлення про «своє» і «чуже».

Їжа як елемент культурної ідентичності

Згідно з концепцією Клода Фішера, харчування є механізмом соціальної самоідентифікації та конструювання культурного «Я» [Fischler, 1988]. Дослідник наголошує, що вибір продуктів і кулінарних практик формує відчуття належності до певної спільноти. Таким чином, гастрономічна лексика відображає соціально значущі категорії, що закріплені в мовній системі.

М. Монтанарі підкреслює історичну зумовленість гастрономічної культури, вказуючи, що їжа є «культурним текстом», у якому відображено соціальні трансформації, економічні зміни та символічні структури суспільства [Montanari, 2006, pp. 56-58]. У лексиконі це проявляється через збереження архаїчних назв, регіональних особливостей та метафоричних моделей, що мають культурну специфіку.

Французька гастрономічна традиція, зокрема, є складником національної ідентичності, що відображено у статусі «*Le repas gastronomique des Français*» як елементу нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. У мовному плані це виявляється в особливій деталізації назв страв, способів приготування та смакових характеристик.

Гастрономічні концепти в мовній картині світу

У когнітивній етнолінгвістиці поняття концепту розглядається як ментально-культурна одиниця, що репрезентується через систему лексичних засобів [Bartmiński, 2009]. Гастрономічні концепти (хліб, вино, сіль, мед тощо)

мають багат шарову структуру, яка включає предметний, символічний та оцінний компоненти.

А. Вежбицька підкреслює, що ключові слова культури відображають специфіку світосприйняття певного народу [Wierzbicka, 1997, p.73]. У багатьох європейських мовах гастрономічні лексеми виконують роль культурних маркерів: наприклад, «rain» у французькій традиції або «bread» в англomовній культурі асоціюються не лише з продуктом харчування, а з базовими уявленнями про достаток, працю, життєву необхідність.

У межах гастрономічного лексикону формуються стійкі метафоричні моделі, які переносять сенсорні характеристики на сферу моральних або емоційних оцінок: *douce vie* (солодке життя), *situation amère* (гірка ситуація), *chaleur humaine* (людське тепло). У таких прикладах смакові та температурні ознаки функціонують як носії аксіологічних смислів.

Символічний вимір гастрономічної лексики

Гастрономічна лексика часто виконує символічну функцію. За П. Фергюсон, французька кулінарна традиція перетворилася на соціальний маркер престижу та витонченості [Ferguson, 2004]. Це відображається в мові через складні номінації, детальну термінологізацію способів приготування та високий рівень лексичної диференціації.

У культурному вимірі певні продукти набувають символічного значення. Вино, наприклад, може репрезентувати радість, спільність, ритуал. Сіль - гостинність або вірність. Мед - насолоду чи гармонію. Такі символічні значення закріплюються в пареміології, фразеології та метафоричному слововживанні.

Ф. Шаріфіан наголошує, що культурні концептуалізації відображаються в мовних структурах і формують колективні когнітивні моделі. У гастрономічному лексиконі це виявляється через стійкі образні асоціації, які є зрозумілими для носіїв певної культури, але можуть бути неочевидними для представників інших мовних спільнот [Sharifian, F. 2017. 196 p.].

Гастрономічний дискурс як простір репрезентації культурних цінностей

К. Куніган та П. Ван Естерік розглядають гастрономію як соціокультурну систему, у межах якої мова відіграє роль засобу конструювання смислів [Counihan & Van Esterik, 2013]. У сучасному гастрономічному дискурсі - ресторанних меню, кулінарних блогах, телевізійних програмах - активно використовуються образні та метафоричні засоби, що формують естетизовану модель споживання.

Лексика гастрономічної сфери відображає також соціальні трансформації: глобалізацію, мультикультуралізм, зміну харчових практик. У мові це проявляється через запозичення, гібридні номінації та нові метафоричні моделі.

Таким чином, гастрономічний лексикон є не статичною системою назв, а динамічним культурним простором, у якому відображаються історичні процеси, соціальні зміни та аксіологічні орієнтації.

Висновки до першого розділу

У першому розділі було здійснено системний теоретичний аналіз образно-метафоричного шару лексичної системи гастрономічної сфери в межах сучасних лінгвістичних підходів. Розгляд категорії образності дозволив установити, що вона є багатовимірним явищем, яке функціонує на перетині семантики, когніції та культури. Образність не зводиться до стилістичного ефекту, а виступає семантичною властивістю лексеми, що формується внаслідок вторинної номінації та актуалізації конотативного компонента значення. Вона співвідноситься з категорією тропеїчності, однак не тотожна їй: якщо тропеїчність окреслює механізм перенесення, то образність відображає результат цього процесу - формування асоціативно-чуттєвого смислу.

Аналіз концептуальних і художніх метафор засвідчив, що метафора є універсальним когнітивним механізмом концептуалізації досвіду. Концептуальні метафори формують стабільні моделі осмислення дійсності, які закріплюються в лексико-семантичних групах і відображаються у звичних мовних структурах. Художні метафори, натомість, характеризуються

індивідуальністю, контекстуальною зумовленістю та підвищеною експресивністю. У межах гастрономічної сфери обидва типи взаємодіють: концептуальні моделі забезпечують системність метафоризації, тоді як художні реалізації актуалізують естетичний і емоційний потенціал лексики.

Розгляд метафори як лексико-семантичного явища дозволив визначити її як один із провідних механізмів семантичної деривації. Метафоризація сприяє розширенню значення лексеми, формуванню полісемії та утворенню нових лексико-семантичних груп у межах семантичного поля. Вона ґрунтується на структурній відповідності між джерельною та цільовою сферами та відображає когнітивні операції категоризації й узагальнення. У гастрономічному лексиконі цей процес є особливо продуктивним, оскільки спирається на універсальний тілесно-сенсорний досвід людини.

Класифікаційний аналіз метафор засвідчив багаторівневу природу цього явища. Когнітивні, семантичні, функціональні та сенсорні критерії класифікації доповнюють один одного і дозволяють розглядати метафору як системне утворення в межах лексичної структури мови. Для дослідження гастрономічної лексики особливо релевантною є сенсорна типологія, що враховує смакові, ароматичні, текстурні та температурні моделі перенесення, які активно формують оцінні й експресивні значення.

Окрему увагу було приділено репрезентації культурних смислів у гастрономічному лексиконі. Установлено, що лексика, пов'язана з їжею, виступає носієм національно специфічних цінностей, символів і соціальних моделей. Через гастрономічні концепти мова фіксує історичний досвід, аксіологічні орієнтації та механізми культурної самоідентифікації. Гастрономічний лексикон функціонує як культурний код, у межах якого сенсорні характеристики поєднуються з оцінними та символічними компонентами значення.

Таким чином, теоретичний аналіз, здійснений у першому розділі, створює методологічне підґрунтя для подальшого дослідження образно-метафоричного виміру французького гастрономічного лексикону. Виявлені закономірності

функціонування образності та метафоризації дозволяють перейти до емпіричного аналізу конкретного мовного матеріалу, що становитиме зміст наступного розділу роботи.

РОЗДІЛ 2. НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНА СПЕЦИФІКА МЕТАФОРИЗАЦІЇ

2.1. Емоційно-поетичні аспекти лексики

Французький гастрономічний дискурс характеризується високим рівнем естетизації мовлення. У ресторанных меню, кулінарних блогах та гастрономічних оглядах лексика використовується не лише для номінації страв і продуктів, а й для створення емоційного образу гастрономічного досвіду. Саме тому опис страв часто супроводжується поетичними елементами, метафоричними характеристиками текстури, смаку, аромату та зовнішнього вигляду їжі.

З позицій лінгвокультурології така образність є проявом специфічного культурного ставлення французького суспільства до гастрономії. У французькій культурі їжа традиційно розглядається не лише як фізіологічна потреба, а як важливий елемент соціальної взаємодії, естетичного досвіду та національної ідентичності [Ferguson, 2006]. Це зумовлює активне використання **емоційно насиченої та художньо маркованої лексики** у гастрономічному дискурсі.

Одним із найпоширеніших способів створення емоційного ефекту є **образна характеристика текстури** страв. У французьких ресторанных меню та кулінарних описах текстурні властивості їжі часто передаються через метафори, що апелюють до тактильного досвіду людини. Наприклад, словосполучення *velouté de champignons* (оксамитовий грибний крем-суп) формує асоціацію з м'якістю та ніжністю завдяки лексемі *velouté*, яка буквально означає «оксамитовий». Подібний механізм спостерігається і у назві десерту «*Fondant au chocolat*», де прикметник *fondant* (той, що тане) передає відчуття плавності та ніжної кремової текстури десерту. У свою чергу, назва *mousse aérienne au citron* (повітряний лимонний мус) створює образ легкості та делікатності через асоціацію з повітряним простором.

Такі приклади демонструють, що текстурні характеристики у французькому гастрономічному дискурсі часто концептуалізуються через

сенсорні та просторові образи. Унаслідок цього фізичні властивості їжі набувають емоційного та естетичного значення, що підсилює перцептивний вплив гастрономічного опису.

Важливу роль у французькій гастрономічній лексиці відіграють також **поетичні описи смаку**. У кулінарних блогах, ресторанних меню та гастрономічній публіцистиці смакові характеристики часто передаються через метафори, запозичені з **музичної, емоційної або природної сфер**. Так, вислів *une explosion de saveurs* (вибух смаків) використовується для позначення інтенсивного й багатогранного гастрономічного враження. У цьому випадку смак осмислюється через образ вибуху, що підкреслює силу сенсорного впливу.

У вислові *une harmonie de goûts* (гармонія смаків) використовується музична метафора, яка переносить уявлення про гармонійне поєднання звуків на сферу гастрономії. Подібний механізм спостерігається і у словосполученні *une note acidulée* (кислувата нотка), де смак описується через музичний термін *note*. У таких конструкціях гастрономічний досвід осмислюється як складна естетична композиція, що поєднує різні сенсорні елементи.

Особливого значення у французькому гастрономічному дискурсі набувають метафоричні назви страв. Такі номінації виконують не лише описову, а й естетичну та рекламну функцію, формуючи привабливий образ страви ще до її безпосереднього споживання. Наприклад, вислів *perles de framboise* (малинові перлини) створює асоціацію з коштовностями та підкреслює витонченість гастрономічного продукту. Назва *nuage de parmesan* (пармезанова хмаринка) апелює до образу хмари та використовується для позначення легкої піни або кремової текстури. У свою чергу, словосполучення *caviar d'aubergine* (баклажанова ікра) ґрунтується на аналогії між консистенцією страви та традиційним делікатесом.

Подібні номінації демонструють, що у французькому гастрономічному дискурсі активно функціонують метафоричні моделі, пов'язані з **природою, мистецтвом, коштовностями та просторовими образами**. Так, у висловах *une vague de caramel* (хвиля карамелі) або *poussière de cacao* (какао-пил)

гастрономічні характеристики передаються через природні явища, а у словосполученні *un bouquet aromatique* (ароматичний букет) запах осмислюється через квіткову символіку. Водночас конструкція *une touche sucrée* (солодкий штрих) переносить художню термінологію на гастрономічну сферу, підкреслюючи естетичний характер кулінарного опису.

Французький гастрономічний дискурс також характеризується високим рівнем **емоційної оцінності**. У кулінарних описах активно використовуються лексеми, що виражають позитивне емоційне ставлення до страви та формують у адресата бажаний естетичний ефект. Наприклад, вислови *un dessert gourmand*, *une merveille culinaire* або *un plaisir gourmand* не лише описують гастрономічний об'єкт, а й передають позитивну аксіологічну оцінку.

Таким чином, французька гастрономічна лексика формує особливий лексико-стилістичний шар, у якому сенсорний досвід поєднується з **емоційними, естетичними та культурними компонентами**. Аналіз мовного матеріалу засвідчує, що найбільш продуктивними у французькому гастрономічному дискурсі є **текстурні, смакові, ароматичні та просторові метафори**, а також моделі, запозичені з **музичної, художньої та природної сфер**. Це свідчить про високий рівень естетизації гастрономічної комунікації у французькій культурі.

Такі мовні засоби активно функціонують у ресторанних меню, кулінарних блогах і гастрономічній публіцистиці, формуючи емоційно насичений гастрономічний дискурс. У межах лінгвокультурологічного підходу ці явища можна розглядати як прояв національно-культурної специфіки французької гастрономічної традиції, у якій їжа осмислюється як важливий елемент культурного та естетичного досвіду.

2.2. Моделі концептуальної метафоризації у французькому гастрономічному дискурсі

У французькому гастрономічному дискурсі метафоризація виступає одним із основних механізмів формування образності лексики. Метафоричні

номінації дозволяють не лише описувати фізичні характеристики їжі, а й передавати сенсорні, емоційні та культурні смисли. З позицій когнітивної лінгвістики метафора розглядається як механізм концептуального перенесення, у межах якого характеристики однієї сфери досвіду використовуються для осмислення іншої [Lakoff & Johnson, 1980; Kövecses, 2010].

Аналіз матеріалу французьких кулінарних сайтів, гастрономічних блогів і ресторанних меню дозволив виявити низку регулярних метафоричних моделей, які формують образно-метафоричний шар гастрономічного лексикону. Такі моделі відображають системні способи концептуалізації гастрономічного досвіду і демонструють взаємодію сенсорного, естетичного та культурного компонентів значення (повну класифікацію надано в додатку А).

Модель 1. ЇЖА - ПРИРОДА

Однією з найпродуктивніших є модель «**їжа - природа**». У межах цієї моделі кулінарні характеристики описуються через природні явища, атмосферні стани або природні об'єкти. Такі метафори формують асоціацію з легкістю, свіжістю, ефемерністю або природністю страви. Наприклад, у висловах *nuage de lait* (молочна хмаринка), *rosée de miel* (медова роса) або *cascade de chocolat* (шоколадний водоспад) гастрономічні образи поєднуються з природними явищами, що створює естетично насичену характеристику продукту. Подібний механізм спостерігається і у словосполученнях *pluie de chocolat* (шоколадний дощ), *brouillard de cacao* (какаовий туман) чи *une vague de fraîcheur* (хвиля свіжості), у яких смакові або текстурні властивості осмислюються через динамічні природні процеси.

Модель 2. ЇЖА - МИСТЕЦТВО

Не менш продуктивною є модель «**їжа - мистецтво**», що відображає характерне для французької культури осмислення гастрономії як форми творчості. У таких випадках приготування та презентація страв концептуалізуються через художню діяльність. Наприклад, вислови *une création*

culinaire (кулінарна композиція), *une palette de saveurs* (палітра смаків) або *une touche sucrée* (солодкий штрих) демонструють перенесення термінології зі сфери живопису та мистецтва на гастрономічний дискурс. У результаті страва постає не просто як продукт харчування, а як естетичний об'єкт, створений за законами художньої композиції.

Модель 3. ЇЖА - МУЗИКА

Тісно пов'язаною з попередньою є модель «**їжа - музика**», у межах якої смакові характеристики описуються через музичні образи. У французькому гастрономічному дискурсі така модель є особливо продуктивною, оскільки дозволяє передати уявлення про гармонійність, ритм і збалансованість смакових компонентів. Так, у висловах *une note épicée* (пряна нотка), *une harmonie de goûts* (гармонія смаків), *une symphonie de saveurs* (симфонія смаків) або *un accord de saveurs* (поєднання смаків) гастрономічний досвід осмислюється як складна музична композиція. Подібні конструкції формують уявлення про багатосаровість і структурованість смаку, а також підкреслюють естетичний характер кулінарного процесу.

Модель 4. ЇЖА - КОШТОВНІСТЬ

Вагоме місце у французькому гастрономічному лексиконі займає також модель «**їжа - коштовність**». У межах цієї моделі особливо вишукані продукти або гастрономічні елементи описуються через образи дорогоцінних каменів і ювелірних виробів. Наприклад, вислови *bijou culinaire* (кулінарна коштовність), *diamant gastronomique* (гастрономічний діамант) або *perles de vinaigre balsamique* (перлини бальзамічного оцту) підкреслюють виняткову цінність і вишуканість страви. Подібний механізм метафоризації особливо характерний для французької *haute cuisine*, де естетичний аспект презентації їжі має не менше значення, ніж її смакові характеристики.

Модель 5. ЇЖА - ЕМОЦІЯ

Окрему групу становлять метафори, пов'язані з емоційною сферою, тобто модель «**їжа - емоція**». У французькому гастрономічному дискурсі їжа часто асоціюється з насолодою, комфортом і позитивними переживаннями. Саме тому гастрономічні описи активно використовують лексику, що передає емоційний стан людини. Наприклад, у висловах *un bonheur gourmand* (гастрономічне щастя), *une douceur exquise* (вишукана ніжність) або *un plaisir gourmand* (гастрономічна насолода) смакові характеристики поєднуються з емоційною оцінністю. Подібні конструкції демонструють, що гастрономічний досвід у французькій культурі осмислюється не лише як фізіологічний процес, а як важливий елемент емоційного та естетичного задоволення.

Аналіз наведених прикладів свідчить про те, що метафоризація у французькому гастрономічному лексиконі має системний характер і реалізується через низку стабільних концептуальних моделей. Найбільш продуктивними є моделі, пов'язані з природою, мистецтвом, музикою, коштовностями та емоційною сферою. Усі вони виконують не лише номінативну, а й естетичну функцію, оскільки дозволяють передавати складні сенсорні характеристики страв через образи, зрозумілі носіям певної культури.

2.3. Лексико-семантичні механізми передачі сенсорного досвіду

Передача сенсорного досвіду є однією з ключових функцій гастрономічного лексикону, оскільки їжа безпосередньо пов'язана з тілесним сприйняттям - смаком, запахом, текстурою, температурою та візуальними характеристиками. У цьому контексті мовні одиниці не лише номінують об'єкти, а й репрезентують комплексні сенсорні враження, що формуються в процесі перцепції. Як зазначає З. Кьовечеш, метафора дозволяє структурувати абстрактні або складні для вербалізації відчуття через більш конкретні тілесні та сенсорні домени [Kövecses, 2010].

У французькому гастрономічному дискурсі сенсорний досвід передається через систему лексико-семантичних механізмів, серед яких провідну роль

відіграють метафоризація, синестезія, конотація та комбінаторика лексичних одиниць.

Метафоризація як основний механізм сенсорної репрезентації

Метафоризація є базовим механізмом передачі сенсорного досвіду, оскільки дозволяє осмислювати гастрономічні відчуття через інші сфери досвіду. Як підкреслюють Дж. Лакофф і М. Джонсон, людське мислення має метафоричну природу, а отже, сенсорні враження осмислюються через уже наявні концептуальні структури [Lakoff & Johnson, 1980]. У гастрономічному лексиконі це проявляється у використанні метафоричних моделей, що дозволяють передати складні смакові та текстурні характеристики через інші домени досвіду.

Наприклад, у виразах *une explosion de saveurs*, *une symphonie de saveurs*, *un accord de saveurs* сенсорний досвід смаку інтерпретується через домени фізичних явищ або музики. У таких випадках відбувається не лише номінація смаку, а його концептуалізація як динамічного або гармонійного процесу. Подібні метафори формують у свідомості адресата не просто опис, а цілісний образ гастрономічного досвіду.

Синестезія як механізм міжсенсорного перенесення

Важливу роль у передачі сенсорного досвіду відіграє синестезія - взаємодія різних перцептивних каналів у межах однієї мовної одиниці. Синестезія полягає у міжсенсорному перенесенні, тобто в описі одного чуттєвого враження через іншу сенсорну модальність [Winter, 2019].

У гастрономічному дискурсі синестезія проявляється у поєднанні смакових і візуальних характеристик (*une note brillante*), текстурних і тактильних (*une texture veloutée*), температурних і емоційних (*une sensation chaleureuse*).

Особливо показовими є конструкції типу *une fraîcheur vive*, *une douceur lumineuse*, де відбувається поєднання смаку з візуальними або емоційними характеристиками. Як зазначає Е. Семіно, такі міжсенсорні перенесення дозволяють підсилити експресивність мовлення і зробити опис більш образним [Semino, 2008].

Синестезія у гастрономічному лексиконі відображає складність сенсорного досвіду, який рідко обмежується однією модальністю, а зазвичай включає одночасну взаємодію кількох відчуттів.

Конотація як засіб передачі оцінних і емоційних відтінків

Ще одним важливим механізмом є конотація, яка забезпечує додаткові емоційно-оцінні значення мовних одиниць. За визначенням Д. Герартса, конотація є невід'ємною частиною лексичного значення і відображає культурно зумовлені асоціації [Geeraerts, 2009].

У гастрономічному лексиконі конотативний компонент часто домінує над денотативним. Наприклад: *gourmand* - не просто «той, що стосується їжі», а «той, що приносить задоволення»; *délicat* - «вишуканий», «тонкий»; *raffiné* - «елегантний», «витончений».

У виразах *un dessert raffiné, une texture délicate, une douceur exquisite* конотація формує позитивну оцінку страви та створює естетичний образ. Як зазначає П. Рікер, метафора і конотація взаємодіють у процесі створення нового смислу, розширюючи семантичний потенціал слова [Ricoeur, 1975, pp. 284].

Таким чином, конотація виступає важливим інструментом передачі не лише сенсорного, а й емоційного досвіду споживання.

Лексична комбінаторика та багатокомпонентні структури

Передача сенсорного досвіду у французькому гастрономічному дискурсі часто здійснюється через поєднання кількох лексичних одиниць, що формують складні описові конструкції. Така комбінаторика дозволяє максимально точно передати багатовимірність смаку. Наприклад: *une texture à la fois croquante et fondante; un équilibre entre acidité et douceur; une alliance subtile de saveurs; une finale longue et aromatique*.

У цих випадках сенсорний досвід описується через поєднання кількох характеристик, що відображають різні аспекти перцепції. Як підкреслює О. Селіванова, значення мовної одиниці формується не лише ізольовано, а й у взаємодії з іншими одиницями в межах синтагматичних зв'язків [Селіванова, 2008].

Особливого значення набувають конструкції типу *jeu de textures, variation autour de...*, які характерні для *haute cuisine*. Вони дозволяють передати не лише смак, а й концепцію страви як складної гастрономічної композиції.

Сенсорна метафоризація як когнітивно-культурний феномен

Сенсорні метафори у гастрономічному лексиконі мають не лише лінгвістичний, а й культурний характер. Як зазначає К. Фішер, їжа є важливим елементом ідентичності та культурного досвіду [Fischler, 1988].

У французькій культурі гастрономія тісно пов'язана з естетикою, що відображається у мовленні через увагу до деталей (*une touche acidulée*), акцент на гармонії (*un équilibre parfait*), а також підкреслення витонченості (*une finesse aromatique*).

Як підкреслює М. Монтанарі, гастрономічна культура формує специфічні моделі сприйняття їжі, які відображаються у мові [Montanari, 2006]. Таким чином, лексико-семантичні механізми передачі сенсорного досвіду є водночас і засобом репрезентації культурних цінностей.

Отже, передача сенсорного досвіду у французькому гастрономічному лексиконі здійснюється через комплекс взаємопов'язаних лексико-семантичних механізмів, серед яких ключову роль відіграють метафоризація, синестезія, конотація та лексична комбінаторика. Метафора забезпечує концептуалізацію смакових і текстурних характеристик через інші сфери досвіду, синестезія дозволяє поєднувати різні сенсорні модальності, а конотація формує емоційно-оцінний компонент значення. Водночас комбінаторика лексичних одиниць відображає багатовимірність гастрономічного сприйняття.

У сукупності ці механізми свідчать про те, що гастрономічний лексикон є складною семантичною системою, у якій сенсорний досвід інтегрується з когнітивними та культурними моделями. Це підтверджує, що метафоризація у французькій гастрономічній сфері має системний характер і виступає одним із провідних способів мовного відображення перцептивного досвіду.

Висновки до другого розділу

У другому розділі було здійснено практичний аналіз національно-культурної специфіки метафоризації французького гастрономічного лексикону. Дослідження мовного матеріалу французьких ресторанних меню, кулінарних сайтів, гастрономічних блогів та медіадискурсу дозволило виявити основні механізми формування образності у гастрономічній лексиці та встановити її зв'язок із культурними, естетичними й сенсорними моделями французької мовної картини світу.

Аналіз емоційно-поетичних аспектів французького гастрономічного дискурсу засвідчив, що гастрономічна лексика виконує не лише номінативну, а й виразну естетичну функцію. У процесі опису страв активно використовуються текстурні, ароматичні, смакові та просторові метафори, які формують емоційно насичений образ гастрономічного досвіду. Особливо продуктивними виявилися метафоричні конструкції, пов'язані з природними явищами, музикою, мистецтвом та коштовностями. Їх функціонування свідчить про високий рівень естетизації французького гастрономічного дискурсу, у якому їжа осмислюється як важливий елемент культурного та сенсорного досвіду.

У межах аналізу метафоричних моделей було встановлено, що метафоризація у французькому гастрономічному лексиконі має системний характер і реалізується через стабільні концептуальні перенесення між різними сферами досвіду. Найбільш продуктивними є моделі «їжа - природа», «їжа - мистецтво», «їжа - музика», «їжа - коштовність» та «їжа - емоція». Подібні моделі забезпечують не лише опис фізичних характеристик їжі, а й передачу складних сенсорних, емоційних та аксіологічних смислів. У результаті гастрономічний дискурс набуває високого рівня образності та культурної маркованості.

Окрему увагу було приділено лексико-семантичним механізмам передачі сенсорного досвіду. Установлено, що провідну роль у цьому процесі відіграють метафоризація, синестезія, конотація та лексична комбінаторика. Метафоричні конструкції дозволяють концептуалізувати складні смакові й текстурні

характеристики через інші сенсорні або культурні домени, тоді як синестезія забезпечує взаємодію кількох перцептивних модальностей у межах одного мовного образу. Конотативний компонент гастрономічної лексики формує позитивну аксіологічну оцінку страв та підсилює емоційний вплив гастрономічного опису. Водночас багатокomпонентні описові конструкції дозволяють максимально точно репрезентувати багатовимірність сенсорного досвіду.

Проведений аналіз засвідчив, що французький гастрономічний лексикон характеризується високим ступенем образності, експресивності та культурної символізації. Метафоризація у цій сфері виступає не лише мовним або стилістичним явищем, а й механізмом концептуалізації гастрономічного досвіду та репрезентації національно-культурних цінностей. Через систему образних номінацій французька гастрономічна традиція репрезентує уявлення про естетику, задоволення, витонченість і соціальну значущість кулінарної культури.

Таким чином, результати практичного аналізу підтверджують, що образно-метафоричний шар французького гастрономічного лексикону формується на основі системної взаємодії когнітивних, сенсорних, емоційних і культурних механізмів. Це дозволяє розглядати гастрономічний дискурс як особливий простір мовної репрезентації культурного досвіду, у якому метафора виступає одним із ключових засобів формування образності та передачі національно-культурних смислів.

ВИСНОВКИ

У роботі було здійснено комплексне дослідження образно-метафоричного виміру французького гастрономічного лексикону з позицій сучасної лінгвістики, когнітивної семантики та лінгвокультурології. Проведений аналіз дозволив установити, що гастрономічна лексика французької мови становить не лише систему номінації продуктів, страв і кулінарних процесів, а й окремий образно-метафоричний шар лексичної системи, у якому відображаються сенсорний досвід, емоційно-оцінні конотації та національно-культурні смисли.

У процесі теоретичного аналізу було визначено, що категорія образності є багатовимірним лінгвістичним явищем, яке функціонує на перетині семантики, когніції та культури. Образність у сучасному мовознавстві розглядається не лише як стилістичний ефект, а як механізм мовної репрезентації чуттєвого та асоціативного досвіду людини. Установлено, що гастрономічна сфера є особливо продуктивною для формування образності, оскільки безпосередньо пов'язана з тілесним, перцептивним та емоційним досвідом мовця.

Дослідження метафори як лексико-семантичного явища дозволило встановити, що метафоризація виступає одним із провідних механізмів розвитку лексичної системи мови. Метафора забезпечує розширення значення лексики, формування полісемії та утворення нових лексико-семантичних груп. У межах когнітивного підходу було з'ясовано, що метафоричні перенесення мають системний характер і ґрунтуються на концептуальних моделях, через які людина осмислює навколишню дійсність.

У роботі було проаналізовано концептуальні та художні метафори французького гастрономічного дискурсу. Установлено, що концептуальні метафори формують стабільні когнітивні моделі осмислення гастрономічного досвіду, тоді як художні метафори забезпечують експресивність, емоційність та естетичне забарвлення гастрономічної комунікації. Особливо продуктивною виявилася концептуальна модель «життя - їжа», у межах якої життєвий досвід

концептуалізується через процеси споживання, смаку та гастрономічної насолоди.

Класифікаційний аналіз метафор засвідчив, що французький гастрономічний лексикон характеризується багаторівневою системою метафоричних моделей. У роботі було розглянуто когнітивні, семантичні, функціональні та сенсорні типи метафор, що дозволило комплексно описати особливості функціонування образності у гастрономічній сфері. Встановлено, що найбільш продуктивними є сенсорні метафори, пов'язані зі смаковими, ароматичними, текстурними та температурними характеристиками.

Практичний аналіз французького гастрономічного дискурсу дозволив виявити національно-культурну специфіку метафоризації. У французьких ресторанних меню, кулінарних блогах, гастрономічних медіа та описах *haute cuisine* активно функціонують метафоричні конструкції, що поєднують сенсорний, естетичний та емоційний компоненти значення. Було встановлено, що французька гастрономічна традиція характеризується високим рівнем естетизації кулінарного опису, у якому їжа осмислюється як форма мистецтва, елемент культурної ідентичності та простір емоційного досвіду.

У межах дослідження було виявлено низку стабільних метафоричних моделей, серед яких найбільш продуктивними є моделі «ЇЖА - ПРИРОДА», «ЇЖА - МИСТЕЦТВО», «ЇЖА - МУЗИКА», «ЇЖА - КОШТОВНІСТЬ» та «ЇЖА - ЕМОЦІЯ». Такі моделі забезпечують концептуалізацію смаку, текстури, аромату та візуальних характеристик їжі через інші сфери людського досвіду. Внаслідок цього гастрономічний опис набуває високого рівня образності та культурної символізації.

Окрему увагу було приділено лексико-семантичним механізмам передачі сенсорного досвіду. Установлено, що провідну роль у цьому процесі відіграють метафоризація, синестезія, конотація та лексична комбінаторика. Синестезійні конструкції дозволяють поєднувати різні сенсорні модальності, створюючи складні образні характеристики смаку та текстури. Конотативний компонент

гастрономічної лексики формує позитивну аксіологічну оцінку та підсилює емоційний вплив гастрономічного опису.

У результаті дослідження було сформовано корпус зі 160 метафоризованих одиниць французького гастрономічного дискурсу, дібраних із ресторанних меню, кулінарних сайтів, гастрономічних блогів, медіа та соціальних мереж. Аналіз цього матеріалу підтвердив системний характер метафоризації у французькому гастрономічному лексиконі та дозволив простежити взаємозв'язок між сенсорним, емоційним та культурним компонентами значення. Водночас дослідження дало змогу виявити структурну організацію основних метафоричних моделей французького гастрономічного дискурсу та уточнити їх когнітивну, сенсорну й культурну специфіку. Проведений аналіз засвідчив, що гастрономічна лексика функціонує як особливий образно-метафоричний шар лексичної системи, який репрезентує сенсорний досвід, емоційно-оцінні конотації та національно-культурні смисли. Крім того, було уточнено типологію метафоричних моделей гастрономічної сфери та систематизовано основні лексико-семантичні механізми репрезентації сенсорного досвіду у французькому гастрономічному дискурсі.

Отже, результати дослідження підтверджують, що французький гастрономічний лексикон є складною образно-метафоричною системою, у якій мовні одиниці виконують не лише номінативну, а й когнітивну, естетичну, емоційно-оцінну та культурно-репрезентативну функції. Метафоризація у гастрономічному дискурсі виступає одним із ключових механізмів концептуалізації гастрономічного досвіду та репрезентації національно-культурних цінностей французької мовної картини світу.

Практичне значення дослідження полягає у можливості використання його результатів у курсах лексикології, стилістики, когнітивної лінгвістики, лінгвокультурології та теорії перекладу. Матеріали роботи можуть бути використані у подальших дослідженнях гастрономічного дискурсу, образності та міжкультурної комунікації, а також у перекладацькій практиці під час передачі культурно маркованої гастрономічної лексики.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Балабан О. О. Метафора як семантична універсалія // Вісник Маріупольського державного гуманітарного університету. Серія : Філологія. 2008. № 1.
2. Борисович О. В., Чаюк Т. А. Мовна синестезія та синестезійна метафора // Південний архів (філологічні науки). 2020. № 82. С. 54–59.
3. Космеда Т. А. Актуальні процеси мовлення чи «мовний смак» української сучасності // Мовознавство. 2014. № 2. С. 44–55.
4. Кочерган М. П. Загальне мовознавство. Київ : Академія, 1999. 288 с.
5. Мацько Л. Стилїстика й історія української літературної мови у лінгводидактичному полі підготовки українських філологів // Вісник Львівського університету. Серія філологічна. 2010. № 50.
6. Селіванова О. О. Сучасна лінгвістика: напрями та проблеми. Полтава : Довкілля-К, 2008. 712 с.
7. Філатова К. О. Дослідницькі принципи когнітивної ономасіології та теорії номінації // Актуальні проблеми науки та освіти : збірник матеріалів ХХ підсумкової науково-практичної конференції викладачів МДУ / за заг. ред. К. В. Балабанова. Маріуполь, 2018. С. 221–223.
8. Черненко Г. А. Мовленнєвий вплив на ціннісні системи: діапазон імовірностей. Київ : Видавничий дім Дмитра Бураго, 2018. 380 с.
9. Шарманова Н. М. Етнолінгвістика : навчальний посібник для студентів факультету української філології. Кривий Ріг : КДПУ, 2015. 150 с.
10. Barcelona A. (ed.). *Metaphor and Metonymy at the Crossroads: A Cognitive Perspective*. Berlin : Walter de Gruyter, 2012. 542 p.
11. Barthes R. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption // *Food and Culture*. London : Routledge, 2018. P. 13–20.
12. Bartmiński J. *Aspects of Cognitive Ethnolinguistics*. London : Equinox Publishing, 2009. 247 p.

13. Black M. *Models and Metaphors: Studies in Language and Philosophy*. Ithaca : Cornell University Press, 2019. 267 p.
14. Branca-Rosoff S. La métaphore entre philosophie et rhétorique, Nanine Charbonnel et Georges Kleiber // *Langage et société*. 1999. Vol. 89, № 1. P. 141–144.
15. Charbonnel N. *La tâche aveugle. Les aventures de la métaphore*. Strasbourg : Presses Universitaires de Strasbourg, 1991. 392 p.
16. Counihan C., Van Esterik P. *Food and Culture*. New York : Routledge, 2013. 367 p.
17. Day S. Synaesthesia and synaesthetic metaphors // *Psyche*. 1996. Vol. 2, № 32. P. 1–16.
18. Evans V. *Cognitive Linguistics: A Complete Guide*. Edinburgh : Edinburgh University Press, 2019. 848 p.
19. Fauconnier G. *Mental Spaces: Aspects of Meaning Construction in Natural Language*. Cambridge : MIT Press, 1994. 240 p.
20. Fauconnier G., Turner M. *The Way We Think: Conceptual Blending and the Mind's Hidden Complexities*. New York : Basic Books, 2002. 440 p.
21. Ferguson P. P. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago : University of Chicago Press, 2006. 262 p.
22. Fischler C. Food, Self and Identity // *Social Science Information*. 1988. Vol. 27, № 2. P. 275–292.
23. Geeraerts D. *Theories of Lexical Semantics*. Oxford : Oxford University Press, 2009. 341 p.
24. Gibbs R. W. *Metaphor Wars: Conceptual Metaphors in Human Life*. Cambridge : Cambridge University Press, 2017. 328 p.
25. Gibbs R., Steen G. (eds.). *Metaphor in Cognitive Linguistics*. Amsterdam : John Benjamins, 2017. 225 p.
26. Hatim B., Mason I. *Discourse and the Translator*. London : Routledge, 2014. 278 p.

27. Kleiber G. *Problèmes de sémantique. La polysémie en questions*. Villeneuve d'Ascq : Presses Universitaires du Septentrion, 1999. 224 p.
28. Kövecses Z. Conceptual metaphor theory // *The Routledge Handbook of Metaphor and Language*. London : Routledge, 2016. P. 13–31.
29. Kövecses Z. *Metaphor: A Practical Introduction*. 2nd ed. Oxford : Oxford University Press, 2010. 375 p.
30. Kövecses Z. *Where Metaphors Come From: Reconsidering Context in Metaphor*. Oxford : Oxford University Press, 2015. 232 p.
31. Lakoff G. Image metaphors // *Metaphor and Symbol*. 1987. Vol. 2, № 3. P. 219–222.
32. Lakoff G., Johnson M. *Metaphors We Live By*. Chicago : University of Chicago Press, 1980. 243 p.
33. Langacker R. W. *Cognitive Grammar: A Basic Introduction*. Oxford : Oxford University Press, 2008. 562 p.
34. Lévi-Strauss C. Le triangle culinaire. Paris : L'Arc, 1963. 32 p.
35. Littlemore J. Metaphoric Competence, Second Language Learning, and Communicative Language Ability // *Applied Linguistics*. 2006. Vol. 27, № 2. P. 268–294.
36. Mintz S. W., Du Bois C. M. The Anthropology of Food and Eating // *Annual Review of Anthropology*. 2002. Vol. 31. P. 99–119.
37. Montanari M. *Food Is Culture*. New York : Columbia University Press, 2006. 149 p.
38. Peterson T. S. *Acquired Taste: The French Origins of Modern Cooking*. Ithaca : Cornell University Press, 1994. 280 p.
39. Pottier B. *Sémantique générale*. Paris : Presses Universitaires de France, 1992. 324 p.
40. Rastier F. *Sémantique interprétative*. Paris : Presses Universitaires de France, 1987. 276 p.
41. Ricoeur P. *La métaphore vive*. Paris : Éditions du Seuil, 1975. 413 p.

42. Schäffner C. Translation studies // *Pragmatics in Practice*. 2011. Vol. 9. P. 306–322.
43. Semino E. *Metaphor in Discourse*. Cambridge : Cambridge University Press, 2008. 242 p.
44. Sharifian F. *Cultural Linguistics*. Amsterdam : John Benjamins Publishing Company, 2017. 238 p.
45. Steen G. *Finding Metaphor in Grammar and Usage*. Amsterdam : John Benjamins, 2007. 446 p.
46. Sutton D. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford : Berg, 2001. 350 p.
47. Ullmann S. *The Principles of Semantics*. Oxford : Basil Blackwell, 1957. 278 p.
48. Varela F., Thompson E., Rosch E. *The Embodied Mind: Cognitive Science and Human Experience*. Cambridge : MIT Press, 2017. 400 p.
49. Venuti L. *The Translator's Invisibility: A History of Translation*. London : Routledge, 2017. 336 p.
50. Wierzbicka A. *Understanding Cultures through Their Key Words*. Oxford : Oxford University Press, 1997. 317 p.
51. Winter B. *Sensory Linguistics: Language, Perception and Metaphor*. 2019.
52. Winter B., Strik-Lievers F. Linguistic synesthesia: a meta-analysis. Cambridge : Cambridge University Press, 2025.
53. Yu N. Synesthetic metaphor: A cognitive perspective // *Journal of Literary Semantics*. 2003. Vol. 32, № 1. P. 19–34.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

54. Académie du Goût. Encyclopédie : tous les ingrédients et ustensiles de cuisine. URL: <https://www.academiedugout.fr/encyclopedia>

55. Académie du Goût. Glossaire : techniques culinaires. URL:
<https://www.academiedugout.fr/glossaire>
56. Accords mets-thés verts japonais : la partition aromatique de Boris Campanella et Xavier Thuizat, restaurant L'Écrin (Le Crillon, Paris) // Guide Michelin.
URL:
<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/features/accords-mets-thes-verts-japonais-la-partition-aromatique-de-boris-campanella-et-xavier-thuizat-restaurant-l-ecrin-le-crillon-paris>
57. Alain Ducasse (@alainducasse) : офіційна Instagram-сторінка французького шеф-кухаря]. URL:
<https://www.instagram.com/alainducasse?igsh=MWg5bzMwOXMwb3ltYg==>
58. Alain Ducasse au Plaza Athénée – Menus et philosophie culinaire // Ducasse Paris. URL: <https://www.ducasse-paris.com/>
59. Anne-Sophie Pic (@annesophiepic) : офіційна Instagram-сторінка французької шеф-кухарки. URL:
<https://www.instagram.com/annesophiepic?igsh=eGx4d3Rrd2d3czZ2>
60. Arpège Paris – Cuisine légumière d'Alain Passard // Restaurant Arpège. URL:
<https://www.alain-passard.com/>
61. Câpres : une explosion de saveurs dans votre cuisine // Papilles et Pupilles.
URL: <https://www.papillesetpupilles.fr/2016/11/capres-le-b-a-ba.html/>
62. Cédric Grolet (@cedricgrolet) : офіційна Instagram-сторінка французького шефа-кондитера URL:
<https://www.instagram.com/cedricgrolet?igsh=MXQ3ajFiYW83MzE0cQ==>
63. Christophe Adam (@christophe_adam_officiel) : офіційна Instagram-сторінка французького шефа-кондитера. URL:
<https://www.instagram.com/christopheadam?igsh=eDNkODhvMXliemI2>
64. Collection de Macarons // Pierre Hermé Paris. URL:
<https://www.pierreherme.com/la-collection-de-macarons>

65. Comment faire un thé glacé maison? // Elle à Table. URL:
<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Recette-the-glace-maison>
66. Coulant au chocolat de Michel Bras : la recette mythique// Papilles et Pupilles. URL:
<https://www.papillesetpupilles.fr/2013/11/coulant-au-chocolat-de-michel-bras.html/>
67. Cuisine française, nos techniques de cuisine // École Ducasse. URL:
<https://www.ecoleducasse.com/blog/petit-lexique-de-la-cuisine-francaise-pour-aspirant-gastronome>
68. Dans les coulisses des restaurants typiques de Dubaï : 6 plats locaux à ne pas manquer // Guide Michelin. URL:
<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/dining-out/dans-les-coulisses-des-restaurants-de-dubai-6-plats-locaux-a-ne-pas-manquer>
69. Douceur Eugénie // La Maison Ladurée. URL:
<https://www.laduree.fr/eugenie-histoire-et-inspirations.html>
70. ÉDITION LIMITÉE : l'entremets Citrus Ace // Lenôtre. URL:
<https://www.lenotre.com/actualites/post/tennis-monaco-entremets-lenotre.html>
71. Entre Vigne et Garrigue, chez les Chenet // Fine Dining Lovers. URL:
<https://www.finedininglovers.fr/explorer/articles/entre-vigne-et-garrigue-chez-les-chenet>
72. Gastronomiac. Dictionnaire gastronomique. URL:
<https://www.gastronomiac.com>
73. Gâteau au chocolat moelleux et facile : la recette simple // Papilles et Pupilles. URL:
<https://www.papillesetpupilles.fr/2020/05/comment-faire-un-gateau-au-chocolat.html/>
74. Gilles Goujon : biographie, restaurants et recettes // Fine Dining Lovers. URL:
<https://www.finedininglovers.fr/experts/gilles-goujon>

75. Grana Padano, l'Italie sur le bout de la langue // Elle à Table. URL:
<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/pages/Grana-Padano-l-Italie-sur-le-bout-de-la-langue>
76. Guide Michelin France 2026 : le palmarès // Guide Michelin. URL:
<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/michelin-guide-ceremony/le-palmares-d-u-guide-michelin-france-et-monaco-2026>
77. Ispahan, l'iconique création fruitée // Pierre Hermé Paris. URL:
<https://www.pierreherme.com/fr/ispahan-entremets.html>
78. Jean-François Piège (@jeanfrancoispiège) : офіційна Instagram-сторінка французького шеф-кухаря. URL:
<https://www.instagram.com/jeanfrancoispiège?igsh=NGV4Nzh5b2E0YW11>
79. L'Atelier de Joël Robuchon Étoile. Menu dégustation // L'Atelier de Joël Robuchon Étoile. URL: <https://atelier-robuchon-etoile.com/en/menu/>
80. Larousse gastronomique // Internet Archive. URL:
<https://archive.org/details/DictionnaireLarousseGastronomique/page/11/mode/2up>
81. Le Grand Restaurant Jean-François Piège – Carte et menus // Le Grand Restaurant. URL: <https://www.jeanfrancoispiège.com/le-grand-restaurant/>
82. Le Pressoir // Fine Dining Lovers. URL:
<https://www.finedininglovers.fr/restaurants/le-pressoir>
83. Les mots du goût, des textures de bouche // Gastronomie Restauration. URL:
<https://gastronomierestauration.blogspot.com/2017/10/les-mots-du-gout-des-textures-de-bouche.html>
84. Les plus belles terrasses vue mer en France // Fine Dining Lovers. URL:
<https://www.finedininglovers.fr/explorer/articles/terrasses-restaurant-vue-mer-france>
85. Les restaurants étoilés les moins chers de France // Guide Michelin. URL:
<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/dining-out/les-restaurants-etoiles-les-moins-chers-de-france>

- 86.Litchi // Cédric Grolet Le Meurice. URL:
<https://cedric-grolet.com/meurice/produit/litchi25/>
- 87.Macarons : Pierre Hermé's most iconic creations // Pierre Hermé Paris. URL:
<https://www.pierreherme.com/en/macarons.html>
- 88.Maison Ladurée Paris : macarons, pâtisseries et coffrets // Ladurée. URL:
<https://www.laduree.fr/>
- 89.Menu du jour : 3 recettes simples et gourmandes pour la journée du vendredi 26 septembre 2025 // CuisineAZ. URL:
<https://www.cuisineaz.com/articles/menu-du-jour-3-recettes-simples-et-gourmandes-pour-la-journee-du-vendredi-26-septembre-2025-16898.aspx>
- 90.Moelleux au chocolat au lait// Cuisine Actuelle. URL:
<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/moelleux-au-chocolat-au-lait-182702>
- 91.Moelleux au chocolat de Christophe Michalak : la recette et son ingrédient qui fait toute la différence // Cuisine Actuelle. URL:
<https://www.cuisineactuelle.fr/culture-food/les-petits-plus-en-cuisine/moelleux-au-chocolat-de-christophe-michalak-la-recette-et-son-ingredient-qui-fait-toute-la-difference-192701>
- 92.Mousse aérienne au citron vert sur lit de fraises caramélisées // 750g. URL:
<https://www.750g.com/mousse-aerienne-au-citron-vert-sur-lit-de-fraises-caramelisees-r75300.htm>
- 93.Nina Métayer (@ninametayer) : офіційна Instagram-сторінка французької шеф-кондитерки. URL:
<https://www.instagram.com/ninametayer?igsh=OGI2cHVnMG9oeWM4>
- 94.Noël 2025 : l'art de recevoir signé Lenôtre // Lenôtre. URL:
<https://www.lenotre.com/actualites/post/noel-2025-l-art-de-recevoir-signé-lenotre.html>
- 95.Nouveaux restaurants en France, rentrée 2025 // Fine Dining Lovers. URL:
<https://www.finedininglovers.fr/explorer/articles/nouveaux-restaurants-ou-posez-ses-fourchettes-la-rentree-2025>

96. Parfum, variété, utilisation : tout savoir sur les épices et leur histoire
[Електронний ресурс] // Elle à Table. URL:
<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Sur-la-route-des-epices>
97. Parfums Eugénie // La Maison Ladurée. URL:
<https://www.laduree.fr/eugenie-nos-parfums.html>
98. Philippe Conticini (@philippe_conticini) : офіційна Instagram-сторінка французького шефа-кондитера. URL:
https://www.instagram.com/philippe_conticini?igsh=MXdkcnc2OTZuMG1pdA==
99. Pierre Hermé Paris (@pierrehermeofficial) : офіційна Instagram-сторінка французького шефа-кондитера. URL:
<https://www.instagram.com/pierrehermeofficial?igsh=Ymd2aTgydDZtN2d3>
100. Pierre Hermé Paris. Menu Beaupassage. URL:
https://www.pierreherme.com/media/menu_pdf/260124-menu_beupassage_integral_fruk_v2_2_-1.pdf
101. Pitaya : tout savoir sur le fruit du dragon // Papilles et Pupilles. URL:
<https://www.papillesetpupilles.fr/2012/11/pitaya-ou-fruit-du-dragon.html/>
102. Potage onctueux aux champignons : testez cette recette de François-Régis Gaudry // Cuisine Actuelle. URL:
<https://www.cuisineactuelle.fr/culture-food/idees-de-menus/idees-de-repas/potage-onctueux-aux-champignons-testez-cette-recette-de-francois-regis-gaudry-194801>
103. Recette de velouté de champignons // Marmiton. URL:
https://www.marmiton.org/recettes/recette_veloute-de-champignons_26749.aspx
104. Salicorne : comment la cuisiner? // Papilles et Pupilles. URL:
<https://www.papillesetpupilles.fr/2017/06/salicorne.html/>

105. Sucré salé ou le parfait équilibre du goût // Papilles et Pupilles. URL:
<https://www.papillesetpupilles.fr/2015/08/sucre-sale-le-parfait-equilibre-du-go-ut.html/>

ДОДАТОК А

Ілюстративний корпус метафор у французькому гастрономічному лексиконі

До переліку включено 160 метафоризованих одиниць французького гастрономічного лексикону, відібраних із ресторанних меню, кулінарних сайтів та гастрономічних блогів з джерел ілюстративного матеріалу [54-105]. Одиниці відображають образно-метафоричні моделі французького гастрономічного дискурсу та використовуються для передачі сенсорних характеристик страв і кулінарного досвіду.

1. Метафоричні моделі природних явищ	brume citronnée nuage de lait rosée de miel cascade de chocolat souffle de vanille éclat de fruits rouges voile de sucre frisson de menthe rafale d'épices bourrasque gourmande une vague de fraîcheur une touche de rosée fruitée une brise acidulée une pluie légère de zestes une cascade gourmande de fruits un voile parfumé de citron une brume chocolatée un souffle épicé une nappe de caramel fluide
--------------------------------------	---

2. Сенсорно-перцептивні метафори

fond en bouche
velouté de champignons
moelleux au chocolat
caresse le palais
glisse en bouche
accroche le palais
réveille les papilles
chatouille les sens
sensation enveloppante
attaque franche en bouche
longueur aromatique
finale persistante
texture qui éclate
sensation fondante immédiate
croquant et fondant à la fois
chaud-froid en bouche
douceur relevée d'une pointe
d'acidité
un contraste de températures
un mélange subtil d'arômes
une alliance de textures
une combinaison délicate de goûts
une attaque douce en bouche
une sensation qui s'étire
une intensité progressive
une montée en puissance
une sensation qui explose
une texture qui se transforme
une bouche pleine de fraîcheur

	une sensation enveloppante une dégustation évolutive
3. Метафоризація через музичні образи	les saveurs dialoguent une note acidulée une harmonie de goûts une montée aromatique une note épicée une symphonie de saveurs un accord de saveurs une finale acidulée un équilibre harmonique une composition gustative un accord parfait de textures une note dominante sucrée une note de tête citronnée une résonance aromatique un rythme gustatif une tension aromatique un jeu de contrastes
4. Художньо-естетичні метафори	sculpture chocolatée une palette de saveurs une création culinaire architecture gourmande mise en scène culinaire tableau de textures peinture de saveurs dessin de caramel composition visuelle esthétique du goût

	signature du chef interprétation gastronomique vision culinaire contemporaine
5. Емоційно-поетичні метафори	un dessert qui séduit immédiatement une expérience sensorielle intense un bonheur gourmand une douceur exquise une gourmandise irrésistible un plaisir instantané une sensation addictive un souvenir d'enfance revisité une émotion sucrée un moment de pure gourmandise une douceur qui marque une sensation inoubliable une bouchée de plaisir un instant suspendu une parenthèse gourmande une évasion gustative un voyage sensoriel une immersion dans les saveurs une invitation à la dégustation une expérience immersive un moment hors du temps une découverte gustative
6. Оціночно-естетичні метафори	précision des saveurs un trésor gourmand

	bijou culinaire diamant gastronomique finesse aromatique délicatesse extrême pureté du goût élégance gustative subtilité des arômes intensité maîtrisée équilibre parfait richesse contrôlée complexité raffinée
7. Динамічні метафори сенсорного досвіду	explosion aromatique une explosion de saveurs montée en intensité progression des saveurs évolution gustative tension sucrée-acidulée contraste dynamique jeu de textures alternance de sensations superposition de goûts transition aromatique
8. Просторово-структурні метафори	une structure légère une texture aérienne et fondante mousse aérienne au citron une base croustillante une enveloppe fine un cœur généreux une coque délicate

	une construction en couches une surface croquante une structure aérienne une composition en strates cœur de litchi à la rose au cœur d'un crémeux au centre d'une mousse posé sur un lit de crème niché dans une coque enrobé d'une couche croustillante enveloppé de chocolat surmonté d'une écume légère caché sous une fine croûte au fond d'un biscuit moelleux entouré d'une ganache
9. Комплексні концептуальні метафори	un dialogue entre acidité et douceur une tension entre croquant et fondant un équilibre fragile de saveurs une profondeur aromatique une structure gustative complexe une architecture des textures un contraste maîtrisé une dualité sucré-salé une rencontre de saveurs une confrontation douce-amère

Зроблено автором на основі джерел [54-105].