

## ABSTRAK

ERNA IRAWATI. 2014. **Aspek – Aspek Gastronomi dalam Film *Comme un Chef Karya Daniel Cohen***. Skripsi, Jakarta, Jurusan Bahasa Prancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aspek-aspek gastronomi yang terdapat dalam film *Comme un Chef* dan gambaran aspek tersebut dalam setiap adegannya. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan metode studi pustaka dengan objek penelitian yang digunakan adalah *film Comme un Chef* dan transkrip dialog dari film tersebut.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis struktural film dari Roland Barthes dengan membaginya menjadi *les unités distributionnelles* dan *les unités indices*. Setelah itu pencarian aspek gastronomi dilakukan pada setiap adegan dengan menganalisis dialog dalam film tersebut.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah penulis sendiri dibantu dengan tabel analisis. Tabel analisis yang digunakan berupa korpus dialog dalam film serta aspek-aspek gastronomi dan keterangan yang menunjukkan aspek gastronomi dalam setiap adegan.

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa aspek gastronomi yang paling banyak ditemukan adalah gabungan aspek seni memasak dan aspek makanan (*art de cuisiner et aliment*) sebanyak 6 adegan, diikuti oleh aspek seni memasak (*art de cuisiner*), yaitu 5 adegan, aspek makanan (*aliment*) sebanyak 4 adegan, aspek seni memasak dan budaya sebanyak 2 adegan, kemudian aspek budaya (*culture*) terdiri dari 1 adegan, lalu aspek makanan dan budaya 1 adegan, dan aspek seni memasak, makanan, budaya sebanyak 1 adegan. Aspek yang digunakan berdasarkan teori gastronomi dari Renner.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek-aspek gastronomi sebagai unsur budaya pada masyarakat Prancis adalah aspek yang penting. Unsur penting tersebut terlihat pada seni memasak, seni menyajikan atau (*art de cuisiner*) dan aspek makanan (*aliment*) yang merupakan unsur yang dominan dan banyak ditemukan dalam film.

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengajaran bahasa Prancis, yakni film sebagai sarana pendukung terutama dalam mata kuliah *Civilisation Française* yang mempelajari budaya Prancis, khususnya budaya dalam bidang gastronomi yang meliputi budaya makan di Prancis dan nama makanan Prancis.

**Kata kunci : film, gastronomi, seni memasak, budaya dan makanan.**

## RÉSUMÉ

ERNA IRAWATI. 2014. **Les Aspects Gastronomiques dans le Film *Comme un Chef* de Daniel Cohen.** Mémoire. S1. Le Département de Français, Faculté des Langues et des Arts, Université d'État de Jakarta.

Ce mémoire dont le titre est *Les Aspects Gastronomiques dans le Film Comme un Chef de Daniel Cohen* est effectué pour obtenir le Diplôme de S1 au département de Français de la Faculté des Langues et des Arts de l'Université d'État de Jakarta. La méthode appliquée est la méthode descriptive qualitative dont les données sont les dialogues et les images de film *Comme un Chef*. Cette analyse a pour but de trouver les aspects gastronomiques dans le film *Comme un Chef*.

Le film est l'un des medias qui pourrait enrichir et développer les connaissances culturelles des pays. La présentation et la narration du film qui sont intéressantes peuvent motiver des étudiants dans le processus de l'apprentissage. En regardant un film, on peut apprendre la culture qui s'est exposée par le récit, les personnages, les dialogues, les images et les autres éléments dans ce film. D'autre part, on peut l'utiliser comme media d'apprentissage car le film nous facilite pour comprendre la culture, surtout la culture gastronomique d'un pays.

Un des films français qui décrivent des aspects de la gastronomie française, est le film *Comme un Chef* réalisé par Daniel Cohen et produit par Gaumont Distribution. Ce film est sorti en France pour la première fois le 7 mars

2012. Le film *Comme un Chef* dure à peu près 81 minutes. Ce film est une histoire de la vie d'un chef cuisine à Paris qui s'intéresse à l'art culinaire.

Il y a deux chefs qui sont personnages principaux dans le film. Le premier c'est Jacky Bonnot, il a un rêve d'avoir du succès et d'avoir un grand restaurant. Avant, Jacky travaillait dans un café, mais il a été renvoyé vite à cause de son attitude. Il était très perfectionniste. Il est capable de servir des repas excellents. Jacky a une femme qui s'appelle Beatrice. Elle est enceinte. À cause de cette condition, il accepte des petits boulots comme un peintre.

D'un autre côté, le grand chef qui s'appelle Alexandre Lagarde, a un restaurant de trois étoiles à Paris, c'est Cargo Lagarde. Alexandre est le chef qui est capable de cuisiner "haute cuisine". Il a un problème avec Stanislas Mater, le chef du groupe financier propriétaire de ses restaurants. Monsieur Mater n'aime pas la cuisine classique. Il veut qu'Alexandre change le menu servi par ce restaurant.

Alexandre rencontre Jacky dans une maison de retraite où Jacky travaille. À ce moment, Alexandre goûte le repas qui a été fait par Jacky. D'après lui, le repas est délicieux et excellent. Grâce à cela, Jacky est accepté de travailler à restaurant Cargo Lagarde.

Jacky travaille comme un chef dans ce restaurant. Là-bas, il peut facilement s'adapter avec des autres chefs. Grâce à une grande capacité, Jacky peut accompagner le chef Alexandre Lagarde dans une programme cuisine à la télévision "Les Recettes du Marché d'Alexandre".

Cependant, Monsieur Mater invite les guides pour critiquer le restaurant Cargo Lagarde. Les guides détestent la cuisine classique. Ils aiment un plat de cuisine moléculaire qui mélange une science physique et chimique. Puis, cette cuisine servi avec l'azote et formée de la transparence. Étant donné que ce restaurant doit servir cette cuisine, Alexandre et Jacky décident de visiter le restaurant moléculaire de Cyril. Ils goûtent des repas différents. La cuisine forme tout en gel et transparence. Ensuite, ils imitent et reformulent les repas moléculaires. Avec l'aide Jacky, Alexandre peut passer son problème et garder ses trois étoiles

Pour analyser des données du film, d'abord on classifie la séquence et la scène basée sur la narration et la segmentation dans un film pour mieux comprendre ce film. *La séquence* est une unité d'action, un fragment du film qui raconte en plusieurs plans une suite d'évènements isolable dans la construction narrative. Tandis que *la scène* est une partie de film où se déroule l'action.

Après cela, on observe la structure narrative du film *Comme un Chef* en utilisant la théorie de structuralisme de Roland Barthes. Cette théorie partage les unités de film en deux ; *les unités distributionnelles (fonction)* et *les unités intégratives (indices)*. *Les unités distributionnelles* ou fonction expliquent la relation entre les causes et les conséquences dans chaque segmentation d'un film. *Les unités intégratives* ou indices expliquent les personnages et les autres éléments qui forment la narration dans un film.

Après avoir fait l'observation de tout le contenu de ce film, on collecte des aspects gastronomiques en utilisant le dialogue et le contexte dans chaque

scène qui comprennent ces aspects avec la théorie de la gastronomie. Puis, on explique les aspects gastronomiques qu'on peut trouver dans le dialogue selon le fait qu'on trouve dans des livres et l'internet.

*Les unités distributionnelles* de ce film expliquent l'intrigue et la segmentation. Dans ce film, on trouve qu'il s'agit de 40 séquences et 89 scènes qui se déroulent linéairement. *Les unités indices* annoncent que ce film a personnages principaux, Alexandre et Jacky. Et, les autres personnages qui soutiennent la place centrale sont Mater Stanislas, Cyril, Chang, Titi et Moussa. La plupart des événements dans ce film se passent à la cuisine de restaurant Cargo Lagarde. Mais les autres lieux, par exemple le café de Papinière, le bar Mandoline et le restaurant moléculaire Cyril où certaines scènes se déroulent, sont aussi nécessaires.

D'après Theodore (1977 :423), le boire et le manger ont occupé une place de choix dans l'idée que se faisaient les Français de la bonne vie. On sait que la France est le paradis des gastronomes, c'est pourquoi elle est connue par ses cuisines, par exemple escargot, foie gras, coq au vin, croissant, sole meunière et blanquette. Au cours des périodes, les français mélangent les connaissances de la cuisine avec de la science. Alors, il paraît une science qui présente l'alimentation appelée la gastronomie. La gastronomie est l'art de la bonne chère. Elle est comme l'esthétisation de la cuisine et des manières de tables. En France, il y a les cuisines classiques et les cuisines régionaux qui amènent une grande diversité à la gastronomie française. Là-bas, on peut trouver le restaurant avec des grands chefs qui sont célèbres.

Selon Renner, la gastronomie est un art. Et qui dit bonne cuisine dit gastronomie, c'est une cuisine folklorique, celle née des conjonctions de l'histoire et de la culture. Basée sur cette théorie, la gastronomie est une science qui relie entre les mets et la culture. La gastronomie peut signifier comme un art, surtout l'art de cuisiner. Alors, elle présente aussi des composants de la culture où la nourriture devient le centre de la vie humaine. Alors, les aspects gastronomiques peuvent être vus en trois éléments, ce sont un art, aliment et un aspect de la culture.

L'art de la gastronomie est un aspect qui concerne un art de cuisiner et une manière des tables. C'est caractérisé par le terme de cuisson qu'on utilise comme une méthode de cuisine pour faire un repas. Par exemple, la technique de déglacée, les français l'utilisent pour faire du steak. Déglacée est ajouté un peu de liquide pour dissoudre le jus caramélisé au fond d'une casserole, en général un vin blanc.

L'aliment est un plat des résultats de la transformation des alimentaires. L'aspect d'aliment défini comme le nom de la nourriture, de la cuisine, des ingrédients avec ces caractéristiques.

L'aspect de culture est comme une activité culturelle et une habitude de manger des sociétés. Par exemple, dans un restaurant français, on peut manger en commençant par hors d'œuvres ou entrées. Ensuite on continué le plat principale et un dessert.

Pour analyser les aspects gastronomiques, on utilise l'analyse structurale par Roland Barthes. L'analyse structurale est une activité consistant à identifier,

évaluer et décrire la relation entre les éléments intrinsèques d'un roman. Les deux éléments qui forment l'histoire, l'intrigue et le plan, ont tous une relation avec les personnages de l'histoire. Les étapes de l'analyse sont : *la première* est de regarder le film *Comme un Chef*. *La deuxième*, on classifie le film en *scène* et *séquence* pour faciliter l'analyse. *La troisième*, on formule les aspects gastronomiques de Renner qui comprennent trois aspects gastronomiques. *La quatrième*, on analyse l'aspect gastronomique dans chaque scène et on met les données sur la table de corpus. *La cinquième*, on conclut les résultats de l'analyse.

Basé sur la scène il n'y a que 20 scènes qui révèlent les aspects gastronomiques sur le dialogue prononcé par des personnages dans ce film. Et il y a seulement 3 aspects qui y existent. Chaque scène peut désigner des aspects ; 5 scènes parlent d'aspect de l'art de cuisiner, dans la scène 37, 40, 52, 62 et 73. 4 scènes s'agissent d'aspect de l'aliment, dans la scène 1, 5, 29, et 51. 1 scène a d'aspect de la culture, dans la scène 60. 6 scènes parlent des aspects de l'art de cuisiner et de l'aliment, dans la scène 16, 20, 31, 42, 43, et 89. 2 scènes montrent des aspects de l'art de cuisiner et de la culture, dans la scène 10 et 47. 1 scène comprend des aspects de l'aliment et de la culture, dans la scène 9. Et le dernier, 1 scène qui parle d'aspect de l'art de cuisiner, de l'aliment, et de la culture, dans la scène 2.

L'aspect dominant dans ce film est la combinaison entre l'art de cuisiner et l'aliment. Il y a 6 scènes qui montrent ces aspects. Ils présentent de la technique de cuisson et la sorte des repas qui exposent sur l'image dans ce film. Cela signifie que faire la cuisine a besoin d'un art. L'art concerne la méthode et de

technique de cuisson pour transformer en plat qui est bon et intéressant. Lorsque les Français font la cuisine, ils ajoutent aussi l'art. Le premier, c'est dans la scène 16 où Jacky travaille comme le peintre dans une maison de retraite. Jacky essaie d'informer des chefs de ne pas bouillir « cabillaud », mais il faut utiliser la technique « bain-marie ». Le deuxième c'est dans la scène 20, Alexandre parle dans son émission culinaire, qui propose le menu « velouté de poireaux au miel d'acacia ». Le troisième, dans la scène 31 où se déroule un dialogue entre Alexandre et Jacky. Ils parlent de la technique de cuisson pour faire « le navarin de veau aux petits légumes ». Ensuite dans la scène 42, Jacky explique que la technique « déglacé avec du vinaigre de sureau » est utilisée pour faire « les ris de veau ». Le cinquième, dans la scène 43, Jacky informe des chefs que « les farfalles » ou des pâtes italiennes utilisent la technique « al dente ». Le dernier, dans la scène 89, chef refuse de mettre le romarin dans le plat « côte de bœuf rôti ».

Après avoir analysé le film, on peut conclure que le film *Comme un Chef* donne suffisamment la description des aspects gastronomiques basés sur les données trouvées.

Le résultat de cette recherche peut être impliqué pour l'apprentissage de langue française surtout pour enrichir les connaissances des étudiants. À côté du film *Comme un Chef*, d'autres films de langue française peuvent être utilisés comme un moyen intéressant et plus varié pour l'apprentissage de langue française. En regardant le film, les étudiants pourraient connaître la culture et la langue française pour élargir leur vocabulaire. Il faudrait mieux que

l'apprentissage *Civilisation Française* utilise d'avantage du film exposant la culture française. En plus, connaître la gastronomie française peut aider les étudiants de comprendre la culture française, surtout pour le métier de la cuisine française. Les étudiants peuvent enrichir le vocabulaire sur la méthode que les français utilisent pour faire la cuisine.

Il est souhaitable que cette recherche puisse donner une connaissance complémentaire sur les aspects gastronomiques comme l'élément culturelle dans la vie des Français comme l'habitude de manger, les cuisines françaises et la technique de cuisson. En plus, le résultat de cette recherche peut susciter l'intérêt des étudiants pour bien traiter le film et aussi l'intérêt d'analyser les autres aspects du Film *Comme un Chef*.

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'Alamin, penulis panjatkan segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat kemudahan dan kekuatan kepada penulis, dengan segala Ridho Nya akhirnya penelitian yang berjudul ‘Aspek Gastronomi dalam Film *Comme un Chef* Karya Daniel Cohen’ dapat terselesaikan. Tidak ada keberhasilan tanpa izin dan berkah dari-Nya.

Keberhasilan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan, bimbingan, saran, masukan dan juga doa dari banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini dengan penuh rasa hormat, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Ibu Yusi Asnidar, S.Pd. M.Hum selaku Dosen Pembimbing Materi dan Bapak Drs. Sulandri Nuryadin, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing metodologi yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dengan kesabaran dan memberikan seluruh saran demi kemajuan dalam skripsi ini.

Rasa terima kasih juga penulis ucapkan kepada Ibu Dr. Ninuk Lustyantie, M.Pd selaku Pembimbing Akademik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada ketua jurusan Bahasa Prancis Ibu Dr. Sri Harini Ekowati, M.Pd. Seluruh dosen Jurusan Bahasa Prancis untuk ilmu yang telah diberikan, tidak lupa juga kepada staf administrasi JBP, Mbak Tuti yang senantiasa membantu kelancaran administrasi.

Dalam kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan ungkapan terima kasih yang sangat dalam atas kasih sayang tak terbatas serta doa dan dorongan semangat yang diberikan oleh kedua orang tua tercinta (Mama dan Bapak) yang telah menunggu dengan sabar kelulusan penulis. Terima kasih juga kepada adik

tersayang, Dita Aryani yang selalu memberikan dukungan. Kepada Priyo Nugroho Utomo, terima kasih atas perhatian, saran dan dorongan terhadap penulis yang selalu ada mendampingi penulis dalam keadaan sulit sekalipun. Doa tulus selalu untuk mereka agar selalu dalam lindungan-Nya di manapun mereka berada.

Ucapan terima kasih untuk teman-teman Jurusan Bahasa Prancis terutama angkatan 2009: Melinda, Nurul, Ajeng, Vety, Yunita, Mariana, Puhan yang telah memberi dukungan dan motivasi saat skripsi ini dikerjakan. Untuk Anggi, Aulia, dan Inge yang merupakan teman seperjuangan skripsi. Kemudian untuk teman-teman angkatan 2007, 2008, 2009 yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas dukungan, semangat, bantuan yang diberikan selama penulisan skripsi ini. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. Amin.

Akhir kata, penulis meminta maaf atas kekurangan dan kesalahan yang terdapat di skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi khalayak luas dan terutama Jurusan Bahasa Prancis.

Jakarta, Juni 2014  
Penulis,

E.I

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>RÉSUMÉ</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	x
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>BAB 1    PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus dan Subfokus Penelitian.....	7
C. Perumusan Masalah.....	8
D. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Deskripsi Teoritis.....	9
A.1 Definisi Gastronomi.....	9
1. Aspek Seni Memasak.....	17
2. Aspek Makanan.....	22
3. Aspek Budaya.....	26
A.2 Film.....	33
A.3 Analisis Film.....	38
B. Penelitian yang Relevan.....	44
C. Kerangka Berpikir.....	45
<b>BAB III   METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Tujuan Penelitian.....	47
B. Lingkup Penelitian.....	47

C. Waktu dan Tempat.....	47
D. Prosedur Penelitian.....	48
E. Teknik Pengumpulan Data.....	48
F. Teknik Analisis Data.....	50
G. Kriteria Analisis.....	51
<b>BAB IV Hasil Penelitian</b>	
A. Deskripsi Data.....	52
1. Analisis <i>Les Unités Distributionnelles</i> .....	52
1.1 Analisis Pengaluran Film <i>Comme un Chef</i> .....	52
1.2 Analisis Alur Cerita Film <i>Comme un Chef</i> .....	53
2. Analisis <i>Les Unités Indices</i> .....	59
2.1 Analisis Tokoh.....	59
2.2 Analisis Latar.....	61
3. Analisis Aspek Gastronomi.....	63
B. Interpretasi.....	80
C. Keterbatasan Penelitian.....	119
<b>BAB V Penutup</b>	
A. Kesimpulan .....	120
B. Implikasi .....	121
C. Saran .....	122
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>124</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>127</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Contoh Tabel Aspek Gastronomi dalam Film Comme un Chef.....	49
Tabel 2. Daftar Sekuen dan Adegan Film Comme un Chef.....	55
Tabel 3. Data Analisis Aspek Gastronomi.....	64
Tabel 4. Aspek Gastronomi dalam Film Comme un Chef.....	65