

Научная статья

<https://doi.org/10.24412/3034-3364-2026-3-7>

УДК: 392.8+316.7



Attribution

cc by

«NOUVELLE CUISINE» КАК ФЕНОМЕН КУЛЬТУРНОЙ И СОЦИАЛЬНОЙ
ТРАНСФОРМАЦИИ ФРАНЦИИ 1970-Х ГОДОВ

Калмыкова М.В.

Университет МГУ-ППИ в Шэньчжэне

Аннотация. Статья посвящена анализу *nouvelle cuisine* как феномена культурной и социальной трансформации Франции 1970-х годов. Цель исследования — выявить механизмы формирования новой гастрономической модели и определить её роль в процессах модернизации французской культуры. Новая кухня интерпретируется не как разрыв с традицией *haute cuisine*, а как форма её внутренней адаптации к условиям постиндустриального общества, эволюция потребительских практик и изменение представлений о теле, здоровье и вкусе. В статье анализируется институциональный конфликт между классической гастрономической моделью и новой кухней, а также процессы символической легитимации через гастрономическую критику и деятельность гидов Gault–Millau и Michelin. Научная новизна исследования заключается в рассмотрении *nouvelle cuisine* как адаптационного механизма традиционной культуры, а его результаты могут быть использованы в дальнейших исследованиях истории повседневности, гастрономической идентичности и культурной модернизации.

Ключевые слова: *nouvelle cuisine*, Франция, питание, гастрономия, культурная трансформация, новая кухня.

Финансирование: инициативная работа.

Original article

NOUVELLE CUISINE AS A PHENOMENON OF
CULTURAL AND SOCIAL TRANSFORMATION IN FRANCE IN THE 1970S

Marina V. Kalmykova

Shenzhen MSU-BIT University

Abstract. This article examines *nouvelle cuisine* as a phenomenon of cultural and social transformation in France during the 1970s. The study aims to identify the mechanisms behind the formation of this new gastronomic model and to determine its role in the processes of French cultural modernization. The new cuisine is interpreted not as a rupture with the *haute cuisine* tradition, but rather as a form of its internal adaptation to the conditions of post-industrial society, evolving consumer practices, and shifting perceptions of the body, health, and taste. The article analyzes the institutional conflict between the classical gastronomic model and the new cuisine, as well as the processes of symbolic legitimization through gastronomic criticism and the activities of the Gault–Millau and Michelin guides. The scientific novelty of the research lies in approaching *nouvelle cuisine* as an adaptive mechanism of traditional culture. Its findings may contribute to further studies in the history of everyday life, gastronomic identity, and cultural modernization.

Keywords: *nouvelle cuisine*, France, food, gastronomy, cultural transformation, new cuisine.

Funding: Independent work.

Введение.

В современной гуманитарной науке питание рассматривается как значимый элемент культуры повседневности, отражающий социальную структуру общества, нормативные представления о теле, здоровье и идентичности [1; 2; 3]. Пищевые практики выступают формой трансляции традиции и одновременно пространством её трансформации. Кулинарные практики функционируют на пересечении повседневной жизни, культурной идентичности и институциональной власти [4].

В этом контексте, особый интерес представляет феномен *nouvelle cuisine*, возникший во Франции в конце 1960-х — начале 1970-х годов.

Несмотря на значительное количество работ во французской и англоязычной историографии, в российской научной традиции *nouvelle cuisine* до

настоящего времени не стала самостоятельным объектом системного исследования. Упоминания данного феномена носят фрагментарный характер и, как правило, ограничиваются описательным уровнем в рамках страноведческих или культурологических обзоров. Между тем, данный феномен позволяет проследить механизмы обновления гастрономической традиции в условиях модернизации, индустриализации и изменения социальных ролей [5; 6].

Цель статьи — систематизировать историографию проблемы, перенести анализ гастрономического феномена в поле социальной истории и интерпретировать *nouvelle cuisine* не как рецептурный, а как культурный и институциональный сдвиг.

В работе используется междисциплинарный подход, объединяющий методы социальной истории, культурологии и социологии питания (*food studies*).

Методологической основой исследования послужили:

- концепция социального поля и символического капитала П. Бурдьё, применяемая для анализа гастрономии как пространства борьбы за культурную легитимность;
- подходы истории повседневности, позволяющие рассматривать пищевые практики как элемент социальной структуры;
- элементы дискурс-анализа при изучении гастрономической критики, медиа-текстов и профессиональных манифестов (*Gault–Millau*).

Источниковую базу составляют материалы ресторанных гидов и рекламы, публикации дискуссий гастрономических критиков 1970-х гг., а также вторичные аналитические обзоры по истории питания во Франции.

Обсуждение.

В советской научной литературе 1970–1980-х годов практически отсутствуют публикации, посвящённые *nouvelle cuisine*. Российская академическая историография в 1990–2000-х также практически не анализировала это явление в контексте истории питания.

В культурологической интерпретации Т.Ю. Загрязкиной, французская кухня функционирует как знаковая система, в которой гастрономические практики приобретают символическое измерение и закрепляются в нарративных текстах — литературе, медиа, гастрономической публицистике. Исследователь подчеркивает, что кухня характеризуется не столько набором блюд, сколько особым отношением к ним, формирующимся в дискурсивном пространстве культуры. Загряжкина фиксирует ряд бинарных оппозиций, структурирующих французскую гастрономическую культуру: традиция — новаторство, регламентация — свобода, коллективность — индивидуальность, эстетика — коммерция. Именно в поле этих напряжений возникает *nouvelle cuisine*. Она подчеркивает характер новаторства и индивидуального авторства, снижает значение строгой регламентации свойственной классической *haute cuisine*, и одновременно фокусирует внимание на эстетических качествах блюда.

Особое значение имеет противопоставление повседневной и высокой кухни. Автор отмечает, что повседневность требует простоты и функциональности, тогда как высокая гастрономия формирует символический престиж и культурный капитал. *Nouvelle cuisine* 1970-х годов переосмысляет это соотношение: с одной стороны, она декларирует простоту и «естественность» продукта, с другой — усиливает элитарность гастрономического опыта через визуализацию и авторскую концептуализацию блюда.

Новая кухня выступает как культурная реинтерпретация национального гастрономического кода. Она не разрушает традицию, а переводит её в иной регистр — более индивидуализированный, эстетизированный и медийно опосредованный. В этом смысле, *nouvelle cuisine* может рассматриваться как

форма культурной модернизации, отражающая процессы социальной трансформации Франции 1970-х годов [7].

Для более комплексного анализа феномена *nouvelle cuisine* целесообразно сопоставить подход Т.Ю. Загрязкиной с институциональной моделью, предложенной Х. Рао, Ф. Монином и Р. Дюраном.

Социологическое исследование Х. Рао, П. Монина и Р. Дюрана демонстрирует, что доля ресторанов, идентифицируемых с принципами *nouvelle cuisine*, увеличилась с 52% в 1970 г. до 94% в 1997 г, что позволяет интерпретировать *nouvelle cuisine* как социальное движение, а не исключительно как кратковременную гастрономическую моду. Изменение стандартов оценки, профессиональной социализации и символической легитимации привело к постепенной адаптации принципов новой кухни в ресторанном поле [8].

Загряжкина рассматривает гастрономию как систему знаков и коллективных представлений. В ее интерпретации, изменения, происходящие в кухне, отражают сдвиги в культурных кодах и дискурсивных практиках. *Nouvelle cuisine* в этой перспективе — это изменение языка гастрономии, эстетики и символического порядка, а не исключительно как совокупность кулинарных новаций.

Рао, напротив, анализирует *nouvelle cuisine* как «движение идентичности» внутри гастрономического поля. Он показывает, что новая кухня возникла как институциональный конфликт между молодыми шефами и представителями классической *haute cuisine*. Изменение гастрономических стандартов сопровождалось борьбой за легитимность, изменением системы оценивания (в том числе через *Gault & Millau*) и перераспределением символического капитала.

Социология питания подчёркивает связь *nouvelle cuisine* с трансформацией телесных норм и вкусовых предпочтений широких слоев населения. Пищевые привычки являются центральным элементом в формировании индивидуальной и коллективной идентичности. То, что люди едят, каким образом они едят и какие смыслы приписываются пищевым практикам, глубоко укоренено в социальных структурах и культурных системах [9]. Российские исследования повседневности и материальной культуры позволяют дополнить данный подход, рассматривая питание как форму символического производства и воспроизводства культурных норм [1, 10].

Французская историография первоначально интерпретировала *nouvelle cuisine* как гастрономическую революцию, связанную с деятельностью ресторанных критиков Анри Го и Кристиана Мийо [11]. В более поздних исследованиях новая кухня рассматривается как институциональный сдвиг в гастрономическом поле, сопровождавшийся изменением статуса шеф-повара и роли медиадискурса [12, 13].

Однако движение *nouvelle cuisine* 1970-х годов не было первым эпизодом, когда французская гастрономия провозглашала разрыв с прошлым.

Обращение к истории осмысленной кулинарной культуры показывает, что дискурс «новой кухни» возникал циклически — по крайней мере с XVIII века. Анализ этих ранних форм позволяет увидеть в *nouvelle cuisine* не уникальную революцию, а очередное проявление глубинного механизма обновления традиции.

Несмотря на устойчивую ассоциацию термина *nouvelle cuisine* с гастрономической революцией 1970-х годов, его употребление имеет более раннюю историю. В различные исторические периоды французская кулинарная культура стремилась осмыслить собственную современность как разрыв с предшествующей традицией. Историческое развитие профессиональной кухни демонстрирует постоянное напряжение между традицией и обновлением. С одной стороны, кулинария опирается на накопленное знание и систематизацию (Карем, Эскофье), с другой — регулярно переживает волны упрощения и эстетического переосмысления. Уже в XVIII веке понятие «новой кухни» использовалось для обозначения обновлённой гастрономической практики [14].

Так, в предисловии к трёхтомному изданию *The Modern Cook* (1733) В. Ла Шапель подчёркивает необходимость адаптации поварского искусства к «современному вкусу», дистанцируясь от устаревших способов приготовления пищи [15]. Аналогичная тенденция прослеживается в сочинении Менона *La Cuisinière bourgeoise* (1746), где заметно стремление к упрощению рецептов и рационализации соусов [16]. В начале XIX века А.-Б.-Л. Гримон де Ла Рейньер в *Almanach des gourmands* отмечал изменение гастрономических вкусов и постепенное смещение акцента в сторону изящества и лёгкости [17]. Дискуссии о «новизне» кулинарных практик находят отражение и в эпистолярной культуре эпохи Просвещения, включая переписку Вольтера [18].

Дискурс «новой кухни» XVIII века демонстрирует циклический характер гастрономической модернизации: каждая эпоха провозглашает собственную новизну как разрыв с прошлым. Шеф-повара поколения Пуан, Бокюза, Труагро отвергли сложные соусы, длительные тепловые обработки и декоративную перегруженность, предложив более лёгкий, «естественный» стиль, ориентированный на вкус продукта, сокращение времени приготовления и авторскую подачу блюда. Тем самым, изменилась не только техника, но и символический статус шеф-повара: именно он стал окончательным автором гастрономического произведения [14].

Результаты.

Именно эта логика — отказ от тяжеловесности, эмансипация повара как автора и эстетизация подачи — с наибольшей полнотой реализовалась во французской *nouvelle cuisine* 1970-х годов. Однако в отличие от предшествующих волн обновления, она опиралась на принципиально иную институциональную и медийную инфраструктуру.

«Новая кухня» (*nouvelle cuisine*) — это гастрономическое направление, сформировавшееся во

Франции в конце 1960-х годов и получившее широкое признание в 1970-е годы. Сам термин был введён гастрономическими критиками Анри Го (Henri Gault) и Кристианом Мийо (Christian Millau) и институционально закреплён в рамках ресторанный гида Gault–Millau [19].

Важным фактором распространения *nouvelle cuisine* стала трансформация гастрономического медиапространства. Противостояние между традиционным *Guide Michelin* и альтернативным гидом Gault–Millau отражало более широкий конфликт между консервативной моделью высокой кухни и новой эстетикой, ориентированной на индивидуальность шеф-повара. В этом контексте, *nouvelle cuisine* выступала не только как совокупность кулинарных приёмов, но и как форма культурного высказывания, связанная с отказом от авторитарных канонов вкуса.

В 1960-е годы система Michelin отражала иерархию классической *haute cuisine*, основанную на стабильности рецептов и строгом соблюдении канонов. Однако уже в 1970-е годы ряд шеф-поваров, ассоциируемых с *nouvelle cuisine* (Поль Бокюз, братья Труагро, Мишель Герар), сохраняли и получали высшие оценки Michelin, что свидетельствует не о разрушении института, а о его адаптации к новым стандартам гастрономической легитимации. [20]. Параллельно, Gault–Millau предлагал альтернативную шкалу оценивания (балльная система 20/20), активно продвигая молодых шефов и фиксируя принципы «десяти заповедей *nouvelle cuisine*». Таким образом, в 1970-е годы происходит конкуренция двух моделей символической экспертизы: Michelin — иерархическая стабильность; Gault–Millau — критическая легитимация инновации [11]. К 1980-м годам принципы *nouvelle cuisine* частично интегрируются в критерии оценки Michelin, что свидетельствует о завершении фазы институционального конфликта и нормализации новаций.

Гастрономические инновации не распространяются спонтанно. Для этого необходимы посредники, институты и системы легитимации. В случае *nouvelle cuisine* ключевую роль сыграли ресторанные гиды, гастрономические критики и специализированные медиа, которые определяли, что именно следует считать инновацией, и формировали вкусовые ориентиры публики. Через эти механизмы кухня стала частью более широкой медиакультуры [21].

Ключевой особенностью *nouvelle cuisine* стало сочетание критического и профессионального дискурсов. Анри Го и Кристиан Мийо, не будучи профессиональными поварами, сформировали нормативную модель новой кухни и обеспечили её публичную легитимацию [11]. Практическая реализация идей *nouvelle cuisine* была осуществлена профессиональными шеф-поварами — Полем Бокюзом, Мишелем Гераром, Жаном и Пьером Труагро, Аленом Сендереном, получившими классическое образование в традиции *haute cuisine* [12].

Согласно Encyclopaedia Britannica, nouvelle cuisine противопоставляла себя тяжёлым соусам, выдерживания дичи, избыточного использования пряностей и длительной тепловой обработке, характерным для классической высокой кухни, делая акцент на свежести продуктов, лёгкости блюд и натуральном вкусе ингредиентов. Особое значение придавалось сохранению натурального цвета и степени прожарки рыбы («розовой у хребта»), а также приготовлению овощей до состояния al dente [22]

Го и Мийо совместно сформулировали так называемые «десять заповедей nouvelle cuisine», включавшие отказ от переваривания, упрощение меню, использование сезонных продуктов, сокращение жирных соусов и внимание к диетологическим аспектам питания [19].

Особое место занимает направление cuisine minceur, разработанное Мишелем Гераром. Данный стиль сочетал гастрономическую выразительность с принципами умеренности и заботы о здоровье, отражая трансформацию представлений о теле и питании

во второй половине XX века. Он продвигал концепцию «кухни от рынка», ориентированной на сезонность и свежесть продукта [23, с.15].

Жоэль Робюшон определял современный соус как редуцированный натуральный сок, эмульгированный с жировой составляющей без использования тяжёлых загустителей [24, с.102].

В эстетическом плане nouvelle cuisine усилила визуальный компонент гастрономии: композиция, цвет, текстурная контрастность и презентация стали неотъемлемой частью кулинарного высказывания.

Новая кухня находилась в центре внимания. Молодые повара начинали осваивать новые техники. Достижения в области электрооборудования, миксеров и блендеров позволяли сделать соусы более легкими, а блюда - более свежими и разнообразными [25]. Технологические и эстетические инновации способствовали появлению новой кулинарной культуры. Ниже в таблице приведены характерные отличия.

Таблица 1. Сравнительная характеристика haute cuisine и nouvelle cuisine.

Параметр	Haute cuisine (до 1970-х)	Nouvelle cuisine
Термическая обработка	Длительная	Кратковременная, сохранение естественной текстуры продукта
Соусы	Жирные, мучные	Лёгкие, редуцированные, эмульсионные соусы,
Порции	Крупные	Уменьшенные
Вкус	Стандартизированный	Индивидуализированный
Подача	Традиционная	Эстетизированная, минимализм в композиции блюда

Хотя в 1980-е годы nouvelle cuisine подвергалась критике за чрезмерную эстетизацию, её ключевые принципы — акцент на ингредиенте, лёгкость соусов, визуальная композиция блюда — стали частью современной гастрономической нормы. Это позволяет рассматривать новую кухню не как кратковременную моду, а как этап структурной трансформации профессиональной гастрономии Франции во второй половине XX века [14].

Заключение.

Nouvelle cuisine представляет собой сложный социально-культурный феномен, отражающий трансформацию традиционной культуры питания Франции во второй половине XX века. Новая кухня не разрушила гастрономическую традицию, а переосмыслила её в соответствии с изменившимися социальными, телесными и профессиональными нормами. Nouvelle cuisine отражала более широкий культурный сдвиг 1970-х годов — переход от иерархической, регламентированной модели к модели индивидуализированной, ориентированной на творчество и самовыражение [14].

Вместе с тем, косвенное влияние nouvelle cuisine проявилось в долгосрочной перспективе. Отказ от чрезмерно тяжёлых соусов, повышение внимания к свежести продуктов и эстетике подачи постепенно проникали в массовую культуру через кулинарные журналы, телевидение и издания рецептов. Её возникновение было обусловлено совокупностью социально-экономических, культурных и институциональных факторов, характерных для Франции 1970-х годов.

Анализ историографии показывает, что данное направление стало важным этапом трансформации гастрономического поля, изменив профессиональную идентичность шеф-повара и механизмы культурной легитимации вкуса. Nouvelle cuisine может рассматриваться как внутренняя трансформация гастрономической традиции, а не как её отрицание.

В то же время, влияние nouvelle cuisine на повседневные пищевые практики населения носило опосредованный и ограниченный характер. Основные изменения затронули сферу высокой кухни и гастрономического дискурса.

Конфликт интересов	Conflict of Interest
Не указан.	None declared.
Рецензия Все статьи проходят рецензирование в формате double-blind peer review (рецензенту неизвестны имя и должность автора, автору неизвестны имя и должность рецензента). Рецензия может быть предоставлена заинтересованным лицам по запросу.	Review All articles are reviewed in the double-blind peer review format (the reviewer does not know the name and position of the author, the author does not know the name and position of the reviewer). The review can be provided to interested persons upon request.
Список источников:	
1. Гуревич А. Я. История повседневности. М.: РОССПЭН, 1999. 232 с.	
2. Левинсон А. Г. Пища как социальный код // Социологический журнал. 2000. № 3/4. С. 99-115.	
3. Кабанова М. Н. Повседневность и материальная культура: методология исследования. СПб.: Изд-во СПбГУ, 2016. 188 с.	
4. Ashley B., Hollows J., Jones S., Taylor B. Food and Cultural Studies. London: Routledge, 2004. 256 p. DOI: 10.4324/9780203646915	
5. Лотман Ю. М. Семиосфера. СПб.: Искусство-СПБ, 1992. 704 с.	
6. Степанов Ю. С. Константы: Словарь русской культуры. М.: Академический проект, 2004. 992 с.	
7. Загряжская Т. Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 57-69. EDN: TRZSVJ	
8. Rao H., Monin P., Durand R. Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy // American Journal of Sociology. 2003. Vol. 108, no. 4. P. 795-843. DOI: 10.1086/367917 EDN: GKIBGD	
9. Fischler C. Food, Self and Identity // Social Science Information. 1988. Vol. 27, no. 2. P. 275-292. DOI: 10.1177/053901888027002005 EDN: JPYTFR	
10. Щепанская Т. Б. Антропология еды // Антропология повседневности. СПб.: Алетейя, 2010. С. 211-247.	
11. Gault H., Millau C. Gault-Millau: Le guide de la France. Paris: Publications Gault-Millau, 1973.	
12. Trubek A. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000. 216 p.	
13. Rao H. Market Rebels: How Activists Make or Break Radical Innovations. Princeton: Princeton University Press, 2009. 216 p.	
14. Banerjee B. Pre Module Guided Reading (PMGR): History of Modern Food Service [Электронный ресурс]. Kolkata, [б. г.]. URL: https://www.scribd.com/document/434919106/Origin-of-Modern-Cuisine (дата обращения: 03.02.2026).	
15. La Chapelle V. The Modern Cook. London, 1733. 3 vol.	
16. Menon. La Cuisinière bourgeoise. Paris, 1746.	
17. Grimod de La Reynière A.-B.-L. Almanach des gourmands. Paris, 1803-1812.	
18. Voltaire. Correspondance. Paris: Gallimard, 1977. (Bibliothèque de la Pléiade).	
19. Gault&Millau. Our History [Электронный ресурс] // Gault&Millau. 2019. URL: https://fr.gaultmillau.com/en/news/notre-histoire-gault-millau (дата обращения: 12.02.2026).	
20. Michelin Guide. History of the Michelin Guide [Электронный ресурс] // Michelin Guide. URL: https://guide.michelin.com/th/en/history-of-the-michelin-guide-th (дата обращения: 13.02.2026).	
21. del Moral G. R. Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine // Frontiers in Nutrition. 2020. Vol. 7. URL: https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2019.00192/full (дата обращения: 12.02.2026).	
22. Myhrvold N. Nouvelle cuisine [Электронный ресурс] // Encyclopaedia Britannica. 2024. URL: https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine (дата обращения: 12.02.2026).	
23. Guérard M. La cuisine minceur. Paris: Laffont, 1976. 256 p.	
24. Robuchon J. The Complete Robuchon. New York: Knopf, 2008. 832 p.	
25. Bacqué R. Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine // Le Monde. 18.07.2016. URL: https://www.lemonde.fr (дата обращения: 12.02.2026).	
References:	
1. Gurevich A. Ya. History of Everyday Life. Moscow: ROSSPEN, 1999. 232 p.	
2. Levinson A. G. Food as a Social Code // Sociological Journal. 2000. No. 3/4. Pp. 99-115.	
3. Kabanova M. N. Everyday Life and Material Culture: Research Methodology. St. Petersburg: St. Petersburg State University Press, 2016. 188 p.	
4. Ashley B., Hollows J., Jones S., Taylor B. Food and Cultural Studies. London: Routledge, 2004. 256 p. DOI: 10.4324/9780203646915	
5. Lotman Yu. M. Semiosphere. St. Petersburg: Iskustvo-SPB, 1992. 704 p.	
6. Stepanov Yu. S. Constants: A Dictionary of Russian Culture. Moscow: Academic Project, 2004. 992 p.	
7. Zagryazkina T. Yu. Codes of French cuisine in the context of narrative texts // Bulletin of Moscow University. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication. 2015. No. 2. Pp. 57-69. EDN: TRZSVJ	
8. Rao H., Monin P., Durand R. Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy // American Journal of Sociology. 2003. Vol. 108, no. 4. Pp. 795-843. DOI: 10.1086/367917 EDN: GKIBGD	
9. Fischler C. Food, Self and Identity // Social Science Information. 1988. Vol. 27, no. 2. P. 275-292. DOI: 10.1177/053901888027002005 EDN: JPYTFR	
10. Shchepanskaya T. B. Anthropology of Food // Anthropology of Everyday Life. St. Petersburg: Aleteya, 2010. Pp. 211-247.	
11. Gault H., Millau C. Gault-Millau: Le guide de la France. Paris: Publications Gault-Millau, 1973.	
12. Trubek A. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000. 216 p.	
13. Rao H. Market Rebels: How Activists Make or Break Radical Innovations. Princeton: Princeton University Press, 2009. 216 p.	

14. Banerjee B. Pre Module Guided Reading (PMGR): History of Modern Food Service [Electronic resource]. Kolkata, [n.d.]. URL: <https://www.scribd.com/document/434919106/Origin-of-Modern-Cuisine> (accessed: 03.02.2026).
15. La Chapelle V. The Modern Cook. London, 1733. 3 vol.
16. Menon. La Cuisinière bourgeoise. Paris, 1746.
17. Grimod de La Reynière A.-B.-L. Almanach des gourmands. Paris, 1803-1812.
18. Voltaire. Correspondance. Paris: Gallimard, 1977. (Bibliothèque de la Pléiade).
19. Gault&Millau. Our History [Electronic resource] // Gault&Millau. 2019. URL: <https://fr.gaultmillau.com/en/news/notre-histoire-gault-millau> (accessed: 12.02.2026).
20. Michelin Guide. History of the Michelin Guide [Electronic resource] // Michelin Guide. URL: <https://guide.michelin.com/th/en/history-of-the-michelin-guide-th> (accessed: 13.02.2026).
21. del Moral G. R. Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine // Frontiers in Nutrition. 2020. Vol. 7. URL: <https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2019.00192/full> (accessed: 12.02.2026).
22. Myhrvold N. Nouvelle cuisine [Electronic resource] // Encyclopaedia Britannica. 2024. URL: <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine> (date of access: 12.02.2026).
23. Guérard M. La cuisine minceur. Paris: Laffont, 1976. 256 p.
24. Robuchon J. The Complete Robuchon. New York: Knopf, 2008. 832 p.
25. Bacqué R. Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine // Le Monde. 18.07.2016. URL: <https://www.lemonde.fr> (accessed: 12.02.2026).

Информация об авторе:

Калмыкова Марина Владимировна, кандидат исторических наук, преподаватель филологического факультета Университета МГУ-ППИ в Шэньчжэне, <https://orcid.org/0000-0003-1704-6673>, эл. адрес: marinamgu@mail.ru
Marina V. Kalmykova, Ph.D. in Historical Sciences Lecturer at the Philological Faculty of Shenzhen MSU-BIT University.

Статья поступила в редакцию / The article was submitted 25.08.2026;

Одобрена после рецензирования / Approved after reviewing 08.09.2026;

Принята к публикации / Accepted for publication 20.09.2026.

Автором окончательный вариант рукописи одобрен.