

51111302 : MASTER DE FRANÇAIS POUR LE TOURISME CULTUREL

MOTS CLÉS : ALIMENTATION, CUISINE THAÏE, AUTHENTICITÉ,
OCCIDENTALISATION, EXOTISME, KATA, KARON, PHUKET

KINGKAN KONGIN : LA CUISINE THAÏE ENTRE AUTHENTICITÉ ET
OCCIDENTALISATION : LE CAS DES RESTAURANTS DES PLAGES DE KATA
ET DE KARON À PHUKET, DIRECTEURS DE RECHERCHE : PROFESSEUR
ASSISTANT DR. SUKANYA NANTHASILP, DR. FRÉDÉRIC CARRAL,
PROFESSEUR DR. JEAN-MARCEL PAQUETTE, 116 PP.

Cette recherche a pour but d'étudier les grands traits caractéristiques de l'alimentation thaïe et le phénomène de son occidentalisation.

Dans notre mémoire, nous présentons d'abord l'histoire de la cuisine thaïe à partir de sources documentaires. Puis, nous formulons notre sujet en le mettant en rapport avec les études actuelles en sociologie de l'alimentation. Nous retenons deux concepts opératoires « la recherche d'authenticité » et « la recherche d'exotisme » qui nous ont aidée à construire notre problématique.

Nous présentons ensuite notre enquête de terrain qui s'est déroulée en deux fois, une pré-enquête par questionnaire écrit auprès de 50 touristes puis une deuxième enquête qui comprend des entretiens avec 22 touristes, des entretiens avec 10 restaurateurs plus une collecte de documents (brochures, menus de restaurants, photographies).

Dans l'analyse des résultats, nous constatons que la majorité des touristes recherchent surtout l'exotisme culinaire et non une cuisine thaïe réellement authentique. Ils demandent aussi du « confort », c'est-à-dire une certaine adaptation à leurs cultures et habitudes alimentaires. Nous pensons également que les restaurateurs en sont conscients et essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales.

Nous espérons que ce travail aidera à mieux comprendre les adaptations de la tradition de cuisine thaïe aux attentes des touristes internationaux dans les restaurants thaïs.

Département des Langues Occidentales École des Études Supérieures, Université Silpakorn Année académique 2010
Signature de l'étudiant
Signature des directeurs de recherche 1. 2. 3.

51111302: สาขาวิชาภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

คำสำคัญ : อาหาร อาหารไทยต้นตำรับ การรับอิทธิพลตะวันตก หาดกะตะ หาดกะรน จังหวัดภูเก็ต

กึ่งกาญจน์ คงอินทร์: อาหารไทยต้นตำรับกับการรับอิทธิพลตะวันตก กรณีศึกษาร้านอาหาร หาดกะตะ และหาดกะรน จังหวัดภูเก็ต. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกัญญา นันทศิลป์, Dr. Frédéric CARRAL และ Professeur Dr. Jean-MARCEL PAQUETTE, 116 หน้า.

งานวิจัยนี้มุ่งที่จะศึกษาลักษณะเด่นของอาหารไทยกับการรับอิทธิพลตะวันตก วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จึงนำเสนอประวัติของอาหารไทยซึ่งรวบรวมจากแหล่งข้อมูลต่างๆ และศึกษาความสัมพันธ์ขององค์ความรู้ด้านสังคมวิทยาที่เกี่ยวกับการอาหารเพื่อใช้ในการวิเคราะห์อาหารไทยที่มีการปรับเปลี่ยนไปตามวัฒนธรรมตะวันตก โดยเชื่อมโยงกับแนวคิดหลักสองประการ คือ ต้นตำรับ (authenticité) และ ความแปลกใหม่ (exotisme) ในสายตาของนักท่องเที่ยวต่างชาติ นอกจากนั้นยังศึกษาในส่วนของผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยว่ามีวิธีการดำเนินหรือจัดการการให้บริการลูกค้าต่างชาติอย่างไรเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า

ข้อมูลที่น่ามาใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลเรื่องอาหาร ซึ่งสืบค้นจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ และมีการใช้แบบสอบถามเชิงสำรวจเป็นภาษาอังกฤษแก่นักท่องเที่ยวจำนวน 50 คน รวมทั้งมีการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน 22 คน และสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำนวน 10 คน รวมทั้งการศึกษามenuอาหาร แผ่นพับโฆษณา และการเสนอรูปภาพประกอบ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมด พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้ความสนใจในเรื่องอาหารไทยในด้านความแปลกใหม่ ไม่ใช่การค้นหาความเป็นอาหารไทยต้นตำรับ เนื่องจากต้องการความสะดวก กล่าวคือต้องการให้อาหารไทยปรับให้เข้ากับวัฒนธรรมและพฤติกรรมกรบริโภคของนักท่องเที่ยวต่างชาติเองด้วย ผู้ประกอบการก็ตระหนักดี จึงมีการปรับรสชาติอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของลูกค้าเป็นสำคัญ

ผู้วิจัยหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ในการทำความเข้าใจถึงการปรับตำรับอาหารไทยในร้านอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

ภาควิชาภาษาตะวันตก บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2553

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 1. 2. 3.

Remerciements

Qu'il me soit permis d'exprimer ma gratitude la plus sincère à tous ceux qui m'ont aidés à réaliser ce mémoire par leurs encouragements et leurs suggestions bienveillantes.

Tout d'abord, je remercie profondément Dr. Sodchuen CHAIPRASATHNA, la directrice du programme de MAFCT dont les conseils, la sollicitude et le soutien chaleureux ont été précieux. De plus, elle m'a aidé pour obtenir ma bourse. Je suis reconnaissante à mes mécènes, Monsieur Luc ROGMANS et Dr. Jean Marcel PAQUETTE pour leur soutien financier pendant mes études de master.

Ensuite, je tiens à exprimer ma gratitude à Dr. Sukanya NANTHASILP, Dr. Frédéric CARRAL et Dr. Suthisa ROJANA-ANUN CARRAL, mes directeurs de recherche qui m'ont suivie pendant les deux années qu'a duré ma recherche. Je remercie aussi Dr. Émilie TESTARD BLANC, membre de jury pour avoir lu avec attention ce mémoire. Mes remerciements et ma profonde gratitude vont également à tous les professeurs du département de Français de la faculté d'Archéologie, Université Silpakorn, pour leur soutien chaleureux et constant.

De plus, je remercie Monsieur Frédéric INSISIENMAY qui a corrigé mon français pour la partie historique sur la cuisine. Je remercie aussi Dr. Ubonwan CHOTTIVISIT, ma chère professeure de l'université Prince de Songkla, qui m'a toujours encouragée.

Finalement, ma gratitude infinie va à toute ma famille ; en particulier, à mon père et ma mère qui m'ont soutenue durant toutes mes études, qui attendent ma réussite avec patience et qui sont toujours à côté de moi. Je remercie aussi toutes les personnes rencontrées lors de mon enquête de terrain, ainsi que tous mes camarades qui m'ont accompagnée pendant mes études.