

Groupe :
Di Giovanni Thomas
Darnala Baptiste
Duverger Eliott

Q1 : Les grandes catégories que nous retrouvons sont :
Base blanche, Base rouge, Viande, Fromage, Légume

Les deux bases ressortent car le monde de la pizza est plongé dans la dualité Crème fraîche / Sauce Tomate. Et pour les ingrédients, nous retrouvons les grande familles (Viande, Fromage et Légume). Si nous ne retrouvons pas Poisson, c'est parce qu'elle découle de la Base blanche.

Q2 : On pourrait créer la catégorie "Pizza de la Montagne" qui serait les pizza composées de Fromage à raclette ou Reblochon.

Q3 : En reprenant l'exemple de la "Pizza de la Montagne", on voit que la Tartiflette de chez Annexe Pizza et la Raclette de Pizza Hut ont beaucoup d'ingrédients en commun : seul le fromage change (Reblochon ou Fromage à raclette).

Q4 : En partant du concept le plus général, on suit les flèches du treillis en évitant les aliments qui ne nous conviennent pas.