

略 歴

2001年 10月	コロンビア大学大学院 社会学部 M.A. 取得
2006年 4月	ロンドン大学ゴールドスミスカレッジ メディアコミュニケーション学科 Ph.D. 取得
2007年 4月	慶應義塾大学 メディア・コミュニケーション研究所 准教授
2011年 4月	明治大学商学部 准教授
2016年 10月	明治大学商学部 教授 現在に至る

外食産業・食文化のグローバル化と国際移動に関する研究

現在、食文化のグローバル化が進んでいる。日本食レストランについては、2010年以降に海外進出が急増し、とくにアジアに多い。だが、欧州への進出は、食材や人件費などのコストがかさむことなどから、時期を問わず低調だという。その一方で、日本から欧州に渡って、現地のフランス、イタリア料理店で修業したり経営に関わったりする日本人が増加している。とくに象徴的な出来事として、2000年代以降、レストランガイド『ミシュラン』仏版で、現地でフランス料理の料理長として星を獲得する日本人が多く現れ始めた。そこで本研究は、外食産業のグローバル化と人の国際移動の構造を明らかにし、その食文化への影響を考察することを目的とする。事例として、パリのフランス料理店と日本人関係者のケースを取り上げる。

第1に、「なぜ国際移動が起こるのか」を考察する。日本から欧州へのレストランへの修行や就業を目的とする移動の場合、20世紀の終わり頃に始まった。しかし、これほど多くの外食産業関係者が欧州へ移動するようになったのは比較的最近だとみられる。その要因を明らかにするために、「プッシュ」「プル」理論（送出国の要因・受入国の要因）を用いて考察を行う。第2に、現地の外食産業・食文化において、日本の調理法・食材や日本人従業員の勤勉さなど「日本らしさ」とみなされるものが、どのように受容されるのかについて明らかにしたい。

調査方法として、マルチサイトッド・エスノグラフィーを用い、主にパリと東京でインタビューと参与観察を行った。インタビューのために、日本から欧米都市に移住し、フランス料理の分野で活動している人々に調査への参加を依頼した。料理人の年齢は20-50代、現地の滞在年数は数年-30年程度である。料理人はレストランに勤務している者が大半である。さらに、彼ら彼女らと関わりのある記者、ソムリエ、サービススタッフ、教育機関関係者などにもインタビューを実施した。インタビューは、日本語、英語、仏語のいずれかを用いた。料理関係者25名にインタビューを実施した。

調査の結果、次の点が示唆された。第1の問いに関しては、①パリではレストランの評価制度が確立しており、そこでミシュランなどのゲートキーパーに認められることにより世界的に名が知れわたる、

② 現地での経験（店を持つ、修業することなど）を通してレストラン界における「文化資本」「社会関係資本」を獲得することができる、という点である。日本の料理界を築いた「フランス帰り」の料理人たちは、現地で数年の修業をした後に帰国した。各界で後に続こうとする者たちは、これを成功モデルとみなしている。そのために、料理人の間ではフランスでの修業がシステム化されるほど一般的に行われるようになっていのである。

第2の問いに関しては、「日本人らしさ」は勤勉や技術の高さと結び付けられ、これが利点となっている。料理界では、人種概念と同様、あるいはそれ以上にナショナリティの境界が意識されている。そして、ヌーベル・キュイジーヌの影響を受けた現在のフランス料理界では、伝統的な日本料理の技法や素材を使うことが、新しい料理を創造するうえで資源となる。つまり、「日本人らしさ」とみなされるものを応用することがある程度評価される状況にある。現地の有名店においては、日本人料理人の多くは、料理長つまり「シェフ」にはなることは難しく、フランス人料理長の部下（例 副料理長）として働く傾向がみられた。フランス人料理長の名のもとに、日本の素材や調理法を用いた料理が提供される状況が生まれ、現地で受け入れられていたのである。

1 研究の目的

現在、食文化のグローバル化が進んでいる。日本食レストランについては、2010年以降に海外進出が急増し、とくにアジアに多い。だが、欧州への進出は、食材や人件費などのコストがかさむことなどから、時期を問わず低調だという（川端 2016）。その一方で、日本から欧州に渡って、現地のフランス、イタリア料理店で修業したり経営に関わったりする日本人が増加している。とくに象徴的な出来事として、2000年代以降、レストランガイド『ミシュラン』仏版で、現地でフランス料理の料理長として星を獲得する日本人が多く現れ始めた。そこで本研究は、外食産業のグローバル化と人の国際移動の構造を明らかにし、その食文化への影響を考察することを目的とする。事例として、パリのフランス料理店と日本人関係者のケースを取り上げる。

第1に、「なぜ国際移動が起こるのか」を考察する。日本から欧州へのレストランへの修行や就業を目的とする移動の場合、20世紀の終わり頃に始まった。しかし、これほど多くの外食産業関係者が欧州へ移動するようになったのは比較的最近だとみられる。その要因を明らかにするために、「プッシュ」「プル」理論（送出国の要因・受入国の要因）を用いて考察を行う。第2に、現地の外食産業・食文化において、日本の調理法・食材や日本人従業員の勤勉さなど「日本らしさ」とみなされるものが、どのように受容されるのかについて明らかにしたい。

調査方法として、マルチサイテッド・エスノグラフィー（Marcus 1995）を用い、主にパリと東京でインタビューと参与観察を行った。インタビューのために、日本から欧米都市に移住し、フランス料理の分野で活動している人々に調査への参加を依頼した。さらにこの人々を通してスノーボールサンプリングを行った。各人に約2時間程度のインタビューを実施し、(1) 自己のアイデンティティと仕事に対する考え (2) 文化生産者間のネットワークなどに焦点をあてて話を聞いた。料理人の年齢は20-50代、現地の滞在年数は数年～30年程度である。料理人はレストランに勤務している者が大半である。さらに、彼ら彼女らと関わりのある記者、ソムリエ、サービススタッフ、教育機関関係者などにもインタビューを実施した。インタビューは、日本語、英語、仏語のいずれかを用いた。計25名にインタビューを実施した。

また、参与観察を行った。その現場は主に、調査参加者が活動しているレストラン、ホテル、レセプション、イベント会場などである。ここでは多数の人々に聞き取りを実施した。この内容をすべてテキストに書き起こし分析を行った。インタビューの内容から、調査協力者が特定されないよう、本稿では調査協力者のプロフィール等は記載しないこととした。

2 国境を越える料理人

日本では、20世紀の終わり頃に料理人のフランス修業が始まり、1970年代にフランスに渡る料理人が増え始めた。最近では、欧米メディアが「The Vogue for Japanese Chefs in French Kitchens」(*The Financial Times*, September 27, 2014)「Japanese Chefs Make Their Mark in Paris」(*The New York Times*, March 29, 2016)などの記事で、日本人料理人がフランスに進出している現象について報じている。なぜ今日、フランス料理の料理人はフランスへ渡るのか。その最も大きな理由は、フランスの有名店で修業することが、料理人の「成功」ルートとして定着しているからである。国内の有名料理人のうちフランスで修業をした経験がある者を見てみると、とくに1970-80年代に渡仏した者が多い(表1)。彼らによって、フランスでの修業が1つのキャリアパスとして広まったため、多くの料理人が渡仏するようになった。さらに、グローバル化の進展により安価にまた気軽に海外へ行けるようになったことも渡仏を促している。

表1 フランスで修業をした有名料理人の例

名前	在仏期間	主な修業先	渡欧年齢	渡仏前の主な勤務先	帰国後の主要なキャリア
秋山徳蔵	1909-1914	マジェスティック、リッツ	21	築地精養軒	宮内省大膳課
村上信夫	1957	リッツ	34	帝国ホテル	帝国ホテル(総料理長)
辻静雄	1963年に初旅行	ピラミッド	30		辻調理師学校
井上旭(1945)	1966-1972	トロワグロ、マキシム・ド・パリ	21	京都ステーションホテル	レカン、シェ・イノ(オーナーシェフ)
中村勝宏(1944)	1970-1984	ル・ブールドネ(1979年、日本人のシェフとして初めてミシュランの星を獲得)	26	横浜プリンスホテル	ホテルエドモンド(総料理長) ザ・ウインザーホテル洞爺リゾート&スパ(総料理長)
石鍋裕(1948)	1970-1976	マキシム・ド・パリ ヴィヴァロア、ムーラン・ドゥ・ムージャン	23		クイーン・アリス(オーナーシェフ)
鎌田昭男(1943)	1971-1977	ムーラン・ドゥ・ムージャン	28	クレセント	東京ドームホテル(総料理長)
熊谷喜八(1946)	1972	マキシム・ド・パリ、パヴィヨンロワイヤル、コンコルド・ラファイエット	26	銀座東急ホテル	キハチ(オーナーシェフ)
斉須政雄(1950)	1973-1985	ヴィヴァロア、タイユヴァン、ランブrowジー(スーシェフ)	23	レ・ジャンス	コート・ドール(オーナーシェフ)

平松宏之 (1952)	1978-1980 2001-	デルファン、 ラ・クレール・フォンテーヌ	27	ホテルオークラ	ひらまつ (オーナーシェフ、パリの店 が2002年にミシュラン1つ 星獲得)
吉野建 (1952)	1979-1984 1995-2013	アルケストラート トロワグロ、 ジャマン	27	レ・ジャンス	タテル・ヨシノ、 ステラマリス (パリで開業、オーナーシェ フ、2006年にミシュラン1つ 星獲得)
三國清三 (1954)	1980-1982	トロワグロ、 アラン・シャベル	26	駐スイス日本大使館	オテル・ドゥ・ミクニ (オーナーシェフ)
市川知志 (1960)	1985-1991	トロワグロ ジョルジュ・ブラン	25	勝沼亭	シェ・トモ
成澤由浩 (1969)	1988-1996	ポール・ボキューズ ロブション	19		ナリサワ(オーナーシェフ)
下村浩司 (1967)	1990-1998	ラ・コート・ドール トロワグロ、ギイ・サボワ	23	都内フランス料理店	エディション・コウジシモムラ (オーナーシェフ)
小林圭 (1977)	1999-	アラン・デュカス プラザ・アテネ(スーシェ フ)	22	都内フランス料理店	レストラン・ケイ (パリで開業、オーナーシェ フ、2011年ミシュランで1つ 星獲得)
岸田周三 (1974)	2000-2005	アストランス(スーシェフ)	26	カーエム	カンテサンス (オーナーシェフ)
佐藤伸一 (1977)	2000-	アストランス ピエール・ガニエール シャマレ	23	札幌グランドホテル	Passage 53 (パリで開業。オーナーシェ フ、2011年ミシュランで2つ 星獲得)

今日、若い料理人たちには、キャリアのさまざまな局面でフランスへの移動が選択肢として浮かびあがる。「成功」をめざしフランスでの修業を強く希望しているケースもあれば、専門学校を卒業するときや職場を変えたいときなどにフランス行きを思い立つケースも多い。現在では、多くの料理人がフランスの高級レストランで修業をするようになったため、それだけでは人目を引く経歴とはならなくなってしまった。2000年代以降になると、現地の有名レストランで役職付きの料理人となる、あるいは、料理長としてミシュランの星を獲得する者が多数現れ始めた。

では、なぜフランス料理の料理人は日本を出て行こうとするのか。第1に、日本における料理人の低賃金・長時間労働がある。厚生労働省「平成27年度賃金構造基本統計調査」によると、調理師の平均年収は43歳で約331万円となっている。また、朝の仕入れから夜の営業時間後の片づけまで、1日12～18時間働くことも珍しくない。このように料理人とは非常に労働時間が長かつ低収入の仕事である。したがって、料理人は労働条件に対する不満を持ちやすい。とくに若い料理人は、扶養家族がいないこと、多くの店で修業を積みたいと考えていることから、海外で修業をしたいと希望しやすい。

第2に日本の料理界の徒弟制度があげられる。インタビュー参加者の話によれば、若いうちは、掃除・皿洗いや単純作業が多く技術を身につけられず、責任のある仕事を担当することもできない。たとえば、フランスのレストランで働くサービススタッフのAさんは次のように状況を説明する。

その人がほんとに優秀であれば、こっち（フランス）は十分にちゃんと稼げるようになります。例えば、日本の料理業界だったら、まず最初の3年間皿洗いさせたりだとか、最初の2年間掃除させられたりだとか、そうやっておとなしくさせて、本人も創造性だとか何だっていうのは多分しばらくお休みなんだと思うんです。働き始めてからも、例えば、某有名フランス料理店では5年間パスタゆで続けていた人もいます。

この話に見られるように、日本の料理界で働いている限り、若いうちに昇進すること、オーナーシェフになることは難しい。このことが若い料理人の出国を促す一要因となっている。

3 「日本らしさ」の受容と「フランスらしさ」の構築

(1) レストランの組織構成

フランスにおけるレストランの組織は、次のように構成されている。まず、調理の責任者はシェフ・ド・キュイジーヌ（総料理長）である。次がスーシェフ（副料理長）であり、大きな組織では2～4人程度いる。これらの職は、キッチンを経営する管理職でもある。その下に、特定の部門を担当するシェフ・ド・パルティがある（部門シェフ）。これには、ソースを担当するソーシエ、肉料理を担当するロティシエール、魚料理を担当するポワソニエ、前菜を担当するガルド・マンジェ、デザートを担当するパティシエなどがある。そして、そのこれらの指揮下で調理をする見習いのコミ、皮むきや皿洗いなどの単純作業が多い研修生のアプランティと続く。サービス担当には、フロア責任者のメートル・ドテル、給仕の主任であるシェフ・ド・ラン、ワインなど飲み物を担当するソムリエなどがある。レストランの規模によってこの構成は異なる。この組織の中で、日本出身の料理人はどのように働いているのだろうか。

まず、料理界は国が重要なカテゴリーとなっている。なぜなら、料理の世界では、フランス料理、イタリア料理、日本料理と国によって料理の種類が分けられている。そのため、「そもそもスパゲティ野郎にフランス料理は無理だ」というセリフが示すように、同じ「白人」であっても国が違えば境界が構築される。つまり、人種（例 白人、アジア人）と同じく、あるいはそれ以上にナショナリティ（例 フランス人、日本人）が重視されている。

フランスの有名レストランには、イギリス人やイタリア人など他のヨーロッパの国々や、カナダ人やアメリカ人、日本人や韓国人など世界中から料理人が働きにやってくるが、キッチンスタッフの大半はフランス人である。そして、「フランス語」を話すこと、またそれ以上に「フランスらしさ」が重視されている。たとえばフランス人料理人のBさんは「フランス人は外人を信用していないから。言葉より前にこの問題がある」と指摘する。ヨーロッパ出身の「白人」であってもフランス人でなければ、「フランスらしさ」を持たないと見なされ、組織内での地位や昇進で差別をされやすいという。

「非白人」の日本人であれば、さらに人種差別も存在する。とくに「日本人であること」は「おとなしい」「勤勉」というイメージから、多くの仕事を押し付けられるという。たとえば、パリで修業経験がある料理長のCさんは次のように語る。

日本人はとにかく文句を言うわけない人だと思っているんです。だから、僕が文句を言うのととてもびっくりします。「お前はいったい何人だ」というぐらい、フランス人同士は文句を言い合うのは普通なのに、日本人というのは、これは日本人として作ってきた美学としてちょっと唇をかんで「はい」というようなところがあるんです。

しかし、この「日本人らしさ」というデメリットはメリットにもなる。高級レストランのフランス人たちは、このように「よく働く」日本人を質の高い労働力ととらえ、日本出身の料理人を積極的に雇用する傾向がある。たとえば有名レストランのフランス人料理長 D さんは、日本人の料理人は労働力として大変優秀だと述べている。

日本人料理人がフランスに来たばかりでしたら、当然違いはあるでしょうけど、日本人料理人はとてもよく働き、とてもよく見ているし、とてもよく聞いているし、よく考えているので、とても早くいい料理人になります。日本人にしかない特質で、他よりもずっと早く上達する。そして理解もずっと早い。後は（調理場での作業は）繰り返しなので、彼らが創作することができるかどうかは知りません。それはまた別のことでしょう。

この話が示すように、「日本人らしさ」が好まれるため、常に多数の応募がある有名レストランであっても日本人であれば雇用されやすいという。その結果、多くの日本出身の料理人に機会が与えられる。大半は解雇されたり転職を決めたりして数ヶ月～1年でやめてしまうものの、扉が開かれていることにより役付きの料理人や料理長になる者が現れるようになった。

しかし、キッチンでは「フランス人らしさ」が重視されるため、有名レストランの顔である料理長（＝シェフ）になることは、非常に難しい状況にある。日本人料理人の実力が高い場合は、料理長ではなく副料理長に抜擢され、料理を創作したり、管理したりする傾向がみられた。

（2）皿の上の「日本らしさ」「フランスらしさ」

このような状況の下、料理人たちは、どのように「日本人らしさ」を交渉しつつ料理をつくるのだろうか。この問いには、1970年代に広まったヌーベル・キュイジーヌが関わってくるだろう。ヌーベル・キュイジーヌとは、「伝統的な」フランス料理に対して生まれた新しい料理で、素材を重視する「軽い」料理である。新しい組み合わせや技法を積極的に取り入れ、日本の懐石料理からも大きな影響を受けている。80年代に入るとこのヌーベル・キュイジーヌは衰退したが、その基本理念が継承された多様なコンセプトの料理が生まれていった（八木 2010, Poulain and Neirinck 2005）。このような背景を持つ現代のフランス料理界では、日本出身の料理人は日本的な要素を取り入れたフランス料理をつくりやすく、評価もされやすい。それにもかかわらず、インタビューに参加した料理人の多くが、「日本的な」フランス料理を作りたいとは思わない、と話した。なぜ彼らは「日本人らしさ」が評価される現在のフランス料理界で、「日本人らしさ」を戦略的に利用しようとしないのだろうか。それはおそらく、1つには、「フランスらしさ」に価値が置かれるキッチンのなかで、「フランスらしさ」を内面化しようと努めてきたからだと考えられる。先のイギリス人料理人の話にもあったように、キッチンではフランス流のやり方が「正しい」とされており、規範となっている。周囲の料理人やサービススタッフの信頼を得て組織内で昇進するには、そのような規範の内面化が必要となるだろう。

もう1つには、日本人の料理人が作る創作的なフランス料理がとても「日本的」であったなら、それはいったい何料理なのかという疑問が呈されるからだと考えられる。先述の通り、現代の高級フランス料理にはさまざまな料理の要素が取り入れられ、日本料理の影響も強い。有名なフランス人料理長が日本料理の材料や技法を使って創作料理をつくったのであれば、それはフランス料理とみなされやすい。たとえば、パリで働く日本人料理長 E さんはこのように語った。

最近フランス人の三つ星の店2軒で寿司が出てきたんですけど。出てきたのは、アルページュとルドワイヤン。でも、「それがフランス料理じゃないか」って言ったら、僕の中ではあれはフランス料理。彼らはそれを「sushi」っていう表現はするけど、言ってみれば彼らとしては、野菜とご飯を使ったひと皿の料理なので。だから、「じゃあそれが日本料理か」って言ったら日本料理じゃない。

しかし、日本人の料理人が創作したフランス料理であればそうならない。たとえば、日本で働いた経験のあるフランス人料理長のFさんは、「伝統的なフランス料理は日本には存在しない」こと、何がフランス料理なのかということについてよく考えるという。

伝統的なフランス料理は日本には存在しないから。日本人料理人はフランス料理を学び、自分達の方法で仕事すること、滅茶苦茶にせず、かつ自分のスタイルで仕上げることについて何の問題もなくできてしまうようなんだけど、日本料理は学んで自分のスタイルで仕上げるなんて不可能に思うんだ。日本人にとっては、フランス料理をするにあたってフランスで存在しない食材を使うことは気にならないようなんだけど、例えば牛丼に違うものを使うなんてことはできないでしょ。

だが、フランス人料理長の名で出された料理であれば、日本人が調理した文化的にハイブリッドな料理であっても、「フランス料理」としてみなされやすいという状況がある。たとえば、有名な星付きレストランで副料理長を務める日本人のGさんは次のように語る。

Gさん 「(フランス人の)シェフはほぼ調理しないので……」

筆者 「シェフは何をしているんですか」

Gさん 「買い物です。サービス中はいますよ。シェフがオーナーシェフなので、結構お金にはうるさいんです。仕入れの材料が、いくらあれが値上がりしたかどうか。今週は少ししか買わないとか、そういうのは彼がやるんです。メニューは自分が考えます。これをこういうふうに調理して、あれを付け合わせにしてどういうソースにしようとか」

筆者 「外から見たお店イメージとしては、すごくフランスの伝統的なクラシックな古い建物で、料理やワインは全部日本人がやっているという……」

Gさん 「そうです。内部事情はみんな知らないですから。シェフもホールのほうに顔を出してあいさつしたりとかしているので、お客さんのイメージでは(料理から)シェフの顔が浮かぶということです」

客は、キッチン組織構成を知る機会がないために、出された料理はフランス人料理長によって創作され調理された料理だと考える。同じようなケースは他のフランス料理レストランでも聞かれた。このように日本人料理人が創作し調理した料理が、新しいタイプのフランス料理の一部とみなされている状況が生じている。

以上のように、文化的にハイブリッドな料理であれば、見る者の視座によって、ナショナルなもの見え方は変化しやすい。そのために、皿の上の内容にかかわらず、料理をつくったとされる人のナショナルティによって、料理の正当性が判断され、ナショナルな境界が画定される可能性があるといえるだろう。

4 おわりに

以上の調査結果をまとめたい。第1の問いに関しては、①パリではレストランの評価制度が確立しており、そこでミシュランなどのゲートキーパーに認められることにより世界的に名が知れわたる、②現地での経験（店を持つ、修業することなど）を通してレストラン界における「文化資本」「社会関係資本」（ブルデュー 1991, 2006）を獲得することができる、という点が示唆された。日本の料理界を築いた「フランス帰り」の料理人たちは、現地で数年の修業をした後に帰国した。各界で後に続こうとする者たちは、これを成功モデルとみなしている。そのために、料理人の間ではフランスでの修業がシステム化されるほど一般的に行われるようになっているのである。

第2の問いに関しては、「日本人らしさ」は勤勉や技術の高さと結び付けられ、これが利点となっている。料理界では、人種概念と同様、あるいはそれ以上にナショナリティの境界が意識されている。そして、ヌーベル・キュイジーヌの影響を受けた現在のフランス料理界では、伝統的な日本料理の技法や素材を使うことが、新しい料理を創造するうえで資源となる。つまり、「日本人らしさ」とみなされるものを応用することがある程度評価される状況にある。現地の有名店においては、日本人料理人の多くは、料理長つまり「シェフ」にはなることは難しく、フランス人料理長の部下（例 副料理長）として働く傾向がみられた。フランス人料理長の名のもとに、日本の素材や調理法を用いた料理が提供される状況が生まれ、現地で受け入れられていたのである。

最後に、本調査から、新たなグローバルなフローが活発になっていることがわかった。これまで、多くの日本人料理人がフランスで修行し、帰国した料理人がフランス料理を広めてきた。グローバル化が進む現在、日本がフランス料理をアジアに普及させるハブになりつつある。中国人や韓国人の若者が、距離的に遠いフランスではなく、日本にある調理学校でフランス料理を学ぶようになっている。その数は過去5年で急増した。日本を通して、フランス料理とそのイメージがアジアに普及する状況が生じているのである。この新たなグローバルなフローについても、今後考察を進めていきたい。

謝 辞

本研究を遂行するにあたり、公益財団法人アサヒグループ学術振興財団より研究助成を受けました。深く感謝申し上げます。

参考文献

- Fine G. Alan., 2000, 藤沢美枝子他訳, 『キッチン——レストランの文化誌』法政大学出版局。
ピエール・ブルデュー, 1991, 『社会学の社会学』藤原書店。
ピエール・ブルデュー, 2006, 『住宅市場の社会経済学』藤原書店。
川端基夫, 2016, 『外食国際化のダイナミズム』新評論

Marcus, George E., 1995, "Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography," *Annual Review of Anthropology* 24:95-117.

森脇慶子, 2011, 『フランスで料理修業 — 辻調グループフランス校の30年』学習研究社.

村上信夫, 2004, 『帝国ホテル厨房物語』日本経済新聞社.

Poulain, Jean-Pierre, and Edmond Neirinck, 山内秀文訳, 2005, 『プロのためのフランス料理の歴史 — 時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜』学習研究社.

Spang, Rebecca L., 小林正巳訳, 2001, 『レストランの誕生 — パリと現代グルメ文化』青土社.

Terence, Isabel, 2000, 佐原秋生, 大岩昌子訳, 『フランス高級レストランの世界』中央公論新社.

宇田川悟, 2008, 『東京フレンチ興亡史』角川書店.

Witherspoon, Kimberly, and Andrew Friedman, 実川元子, 松野泰子訳, 2008, 『天才シェフ危機一髪』日経BP社.

八木尚子, 2010, 『フランス料理と批評の歴史 — レストランの誕生から現在まで』中央公論新社.