

「ガストロノミー」の新たな言説を求めて：
『美食のフランス パリ編』

梶谷彩子*

A la Recherche du Discours nouveau de la « Gastronomie »:
La France gastronomique – Paris

KAJITANI Ayako

Résumé

La gastronomie, née en France à la première moitié du XIX^e siècle, bâtit son histoire en faisant des considérations diverses sur la culture culinaire. A partir du début du XX^e siècle, on commence à chercher une forme nouvelle du discours gastronomique en raison de la vogue du voyage touristique et du développement des moyens de transport. Ce sont les guides gastronomiques qui répondent à cette demande.

C'est *La France gastronomique* de Curnonsky et de Marcel Rouff qui détermine la tendance de la gastronomie du début du XX^e siècle. Dans cette série, les deux auteurs décrivent les cultures culinaires de chaque région de la France et montrent leurs expériences gastronomiques comme un des plaisirs du voyage. En ce qui concerne Paris, non seulement ils présentent de nombreux petits restaurants excellents, mais aussi ils jettent un regard sur l'histoire des restaurants parisiens en faisant savoir un charme peu connu de cette ville. Nous pouvons dire que leur œuvre établit un nouveau type de gastronomie sous forme de guide dans l'histoire gastronomique.

Le guide gastronomique fournit beaucoup d'informations pratiques aux gens qui veulent jouir de la bonne chère et ne cesse de contribuer à développer la culture culinaire française jusqu'à aujourd'hui.

Keywords : Dietary culture of France, gastronomy, guidebook, tourism, Curnonsky

1. はじめに

旅行の計画を立てる時、現地での食事は主要な楽しみの一つであり、事前に情報を得るためガイドブックを参照する人は多い。そしてそこに記載された旅先の郷土料理や飲食店のリストを眺めては、現地での食文化体験に期待を膨らませる。ところで「旅行」は2つのタイプに分けられる。一つは用事のある目的地まで到達することを最優先にした旅行、もう一つは行程と目的地の両方で楽しみを探す娯楽としての旅行である。後者の「旅行」においてはガイドブックを媒介にした現地の食との結びつきが強固だ。しかし、実のところ旅行の楽しみとして食事が認識されるようになったのは、20世紀に入ってからのことにすぎない。観光地を案内するガイドブックの始まりは19世紀前半のヨーロッパに遡り、そこに各地の食を紹介する要素を加えたのは、1900年にフランスで創刊した『ミシュランガイド』(*Guide Michelin*)であった。一方で、フランスの食については「ガストロノミー」(*gastronomie*)に関する書物が時代に合わせて様々な言説を生み出し、20世紀初頭には、交通網の発展および

キーワード：フランスの食文化、ガストロノミー、ガイドブック、ツーリズム、キュルノンスキー

*平成25年度生 比較社会文化学専攻

「旅行」が一般的なレジャーになったことに影響を受けて『ミシュランガイド』以上に各地の食文化に特化した内容を書いた「美食ガイド」が登場した。

本稿では、20世紀初頭のフランスにおいて「美食ガイド」が誕生するまでの流れを考察するとともに、実際に出版された作品の分析を通して、ガイドブックにおける「ガストロノミー」の姿を明らかにする。

2. 新しいガストロノミー誕生の背景

2-1 パリからフランス全土へ

「ガストロノミー」は「美食学」とも訳され、フランスを中心に展開した。古代から人々は様々な形で「食」について言及してきたが、1789年のフランス革命以降、「ガストロノミー」は食への新たな視点として注目を集め、フランス食文化の発展を支えてきた。黎明期である19世紀初頭は、革命の影響で新しく富裕層としての地位を手に入れたブルジョワジーの台頭や商業の自由化によるレストランの誕生をきっかけに、指導的立場からの作品が流行した。主にもてなしの作法や食卓でのマナー、訪ねるべき店に関する知識を授ける内容が中心で、この頃の作品が食事を「美食」として楽しむための「ガストロノミー」の基礎となった¹。19世紀後半に入るとレストランの増加や外食の一般化などに伴い、「ガストロノミー」に関する書物の出版は最盛期を迎えた²。高級レストランは社交の場として定着し、食を楽しむための基礎的知識を手に入れた顧客たちは食にちなんだ話題を語り合い、「美食」を享受した。19世紀末になると、新たな余暇の過ごし方として「旅行」が流行し、万国博覧会の開催なども相まってパリへの観光客が増加した。同時に、フランスの各地方への旅が浸透し始め、フランス全土が観光地化する出発点となった。この時、「ガストロノミー」の書物にも大きな変化が見られた。すなわち、考察対象がフランス全土へと拡大され、各地の美食について言及する内容のものが増加したのである。その中でも、地方の食文化を再発見する役割を担うこととなったのが「美食ガイド」であった。

2-2 「旅行」に対するまなざしの変化と交通手段の発展

現代において「旅行」は余暇を過ごす方法として一般的であるが、「旅は楽しみの一つ」という概念もまた、近代になって現れた新しい考え方である。陸の交通手段がまだ徒歩、馬、馬車しか存在しなかった頃、旅とはいわば苦難と危険の連続であった。「旅行者」は必要に迫られて旅をするのであって、目的地に辿り着くことが最優先であり道中の風景を眺める余裕などなかったことは想像に難くない。ところが18世紀末から19世紀初めにかけてロマン主義が台頭した時、ヨーロッパでは「風景」を評価する動きがあり、これをきっかけに旅先にある「風景」を美しいものとして捉え、それを目的に旅をすること、すなわち「観光旅行」が受け入れられるようになる³。そして19世紀半ば、鉄道が移動時間の短縮を実現したことで、人々はいよいよ「旅行」をレジャーとして享受する。道中では鉄道の窓から見えるパノラマの「風景」を楽しみ、目的地では海水浴や湯治など様々な遊びに興じ、夕方からは晩餐会、舞踏会、コンサートに出かけた。このような「旅行」の捉え方の変化は、産業の発展の後押しによって瞬く間に広まった。また鉄道には安価な席も用意され、この頃の旅行はもはや富裕層だけのものではなくなっていた。そして19世紀末、新たな交通手段として自動車が発明され、第一次世界大戦時の技術開発によって1920年代からは大衆車生産が加速し、徐々に一般に普及していく⁴。鉄道は、「必ず他人が同乗している・出発時間が決まっている・駅まで出かける必要がある」のに対し、個人所有ができる自動車は、「グループ単位での移動が可能・出発時間は自由・家の前から乗れる」という点が評価され、最新かつ便利な移動手段として人々に選ばれるようになった。交通手段の飛躍的な発展によって、「旅行」はますます身近なレジャーとして定着したのである。

2-3 「美食ガイド」が誕生するまで

旅行用のガイドブックは1820年頃から存在しており⁵、人々は目的地において見るべき「風景」などの情報を得てから現地での滞在を楽しんでいた。鉄道の旅が主流だった頃は駅舎に書店と貸本屋があり、長旅の供としてガイドブックの他に文学作品、児童書などが用意されていた。

20世紀に入って自動車の時代を迎えると、今度は運転者（旅行者）それぞれが手にするガイドブックが必要に

なる。車が故障した際の修理場、宿泊所の位置など、道中の情報は鉄道よりもさらに精緻で確実なものが求められた。このニーズに応えたのが、1900年創刊の『ミシュランガイド』であった。農機具とゴム製品の製造工場からスタートしたミシュラン社は、19世紀末に自動車用の空気入りタイヤを開発してその名を広めた後、運転者向けに実用的な情報だけを掲載したガイドブックを発売した。当初は無料配布されていたが、内容の充実と共に1920年に有料化された。レストラン情報は1923年版から掲載され、レストランとホテルの格付けは1926年から始められた。1900年版『ミシュランガイド』の序文では「フランスを旅する運転手に役立つあらゆる情報を提供すること」が目的であり、「毎年最新情報を注意深く取り入れた新しい版を出版したいと思っている」との記述がある⁶。ミシュラン社はそれ以来毎年フランス全土を調査し、地図と各地の情報を更新し続けた。

「ガストロノミー」の歴史においても『ミシュランガイド』の創刊は、次の2点で重要である。一つは情報の確実性、もう一つはそれまでの「ガストロノミー」の書では扱われる機会があまりなかった地方のレストランやホテルにスポットが当たったということだ。近代フランスにおいて、食文化発展の中心はやはり首都のパリであった。有名シェフと食材が集結する美食の発信地としてパリは確かな地位を築いていたが、地方食文化独自の特色が注目されることは少なく、「ガストロノミー」の話題に上ることはほとんどなかった⁷。このような中で、ミシュラン社の細かな調査により各地までの道のりや道中の施設などが明らかになったことで旅行者が安心して遠出できるようになり、結果として各地のホテルやレストランまでもが旅行者の知られるところとなったことは、フランス食文化全体の発展にとっても大きな一歩であった。しかしながら初期の『ミシュランガイド』は美食ガイドというよりは旅行ガイドの色合いが濃く、旅行と食を結びつける契機となつたとどまっていた。

ミシュランがレストラン情報を掲載し始めたのとほぼ同じ頃、飲食施設に着目して『美食のフランス』(*La France gastronomique*)を著したのがキュルノンスキー(Curnonsky, 1872-1956)とマルセル・ルーフ(Marcel Rouff, 1887-1936)である。彼らは、フランス全土を各地の美味を求めて自ら旅行し、1921年から1928年までの間に『美食のフランス』のシリーズとして地方ごとの食文化を紹介した。地方の食文化に着目するという新しい「ガストロノミー」の書の登場によって、旅行が流行していた19世紀末から20世紀にかけてのフランスでは地方料理の価値が見直され、パリだけではなくフランス全体が美食の国であることが認識されることとなった。旅行がレジャーになってから数十年後、ガイドブックが案内する旅行先での食事は楽しみの一つとして欠かせない要素となり、人々は「風景」だけではなく各地の「美食」を求めて旅に出るようになったのである。

3. 新しいガストロノミーの実践：『美食のフランス』考察

3-1 著者について

本稿の考察対象である『美食のフランス』の内容を分析する前に、著者のキュルノンスキーとルーフについてふれておく。2人は学生時代からの友人同士で、青年時代をベル・エポック(Belle Époque)のパリで過ごし、文筆家として成功を収めた、という部分が共通していたばかりではなく、晩年まで取り組むこととなる地方料理振興まで共に歩んだ同志でもあった。

キュルノンスキーは、本名をモーリス＝エドモン・サイヤン(Maurice-Edmond Sailland)という、フランス北西部のアンジュー地方(Anjou)出身の人物で、文学を学ぶため1891年にパリへ移住した。縁あって当時の有名作家たちと生涯を通じて交友関係を築き、その中の一人から新聞の連載記事を引き継いで以降、文筆家として様々な作品を著した。文学作品を書く一方で『ル・ジュルナル』(*Le Journal*)紙にミシュラン社のタイヤを宣伝する「ミシュラン月曜案内」(*Les lundis de Michelin*)を書くなど、実は自動車の普及に貢献したという一面もある⁸。『美食のフランス』執筆後は地方料理振興のために「地方主義の美食」(gastronomie régionaliste)と名づけたサロンを主宰し、地方料理の味を実体験する機会を設けた。晩年は美食に関する著作を多数残したことに加え、1927年にはルーフらとともに「美食家アカデミー」(L'Académie des gastronomes)を設立し、積極的にフランスの美食文化発展に携わった。こうした功績が認められ、1929年、1938年と2度レジオン・ドヌール勲章(Légion d'honneur)を受章した。

一方のルーフはスイスのジュネーブ(Genève)出身の人物で、『美食のフランス』の共著者としての実績だけではなく、個人としても多くの著作を残した。中でも1924年発表の美食家を主人公にした小説『グルメ、ドダ

ン＝ブーフアの生涯と情熱』(La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet) は、ルーフの代表作である。『美食のフランス』発表後はキュルノンスキーと共に地方料理振興に尽力し、「美食家アカデミー」設立の会議がルーフ主導で開催されたこともあった⁹。キュルノンスキーもルーフについて、親愛なる忘れがたい仲間であり偉大なる美食家だということを後の著書において記述している¹⁰。

キュルノンスキーは自動車普及に携わっていたこともあり、第一次世界大戦以後、ルーフや他の仲間と共に、自動車を利用して各地方の美食発見へ出かけることを推奨する記事を次々と発表した。ところが大戦の影響で道路網が機能していないという指摘が読者から寄せられ、ツーリング・クラブの道路修理のキャンペーンのために始めたのが、『美食のフランス』執筆の土台となった「フランス全土を自動車で巡る旅」であった¹¹。

3-2 『美食のフランス』に書かれた「ガストロノミー」

1921年、2人の美食家は旅に出た。当時最新の交通手段であった自動車に乗り込み、フランス全土の美食を探して、1930年まで走り続けた。『美食のフランス』は、彼らのフランス美食探訪をまとめた作品群である。1921年から、フランス南西部のペリゴール地方(Périgord)を筆頭に1928年までの間に全28冊が地方ごとに刊行された。当初は32の地方を回ることが目標だったが、ルーフが途中で逝去したために中断され、刊行は1928年で終了している。第1弾となった『ペリゴール編』の冒頭では、フランス食文化の多様性とはすなわち地方食文化の多様性に起因し、自動車の大発展・観光旅行の進歩によりそのことが再注目されてフランス料理は世界一の地位を取り戻したと明言した上で、このガイドブックではフランスの荣誉である料理とワイン醸造の素晴らしさについて語ると述べている¹²。2人の著者は、フランスの食を当時すでに高度な文化として評価し、ガイドブックとして各地方の特徴を明らかにすることに大きな意義を感じていた。

『美食のフランス』では、著者自らが実際に店まで足を運んで食事をした上で店の雰囲気や逸話などの描写を交えながら、店の住所などの実用的な情報も掲載し、各地の店を紹介している。本稿では、当時の食文化を牽引していたパリについてまとめられた『美食のフランス パリ編』(全2巻、1921-22年刊)を中心に考察する。「旅行」にはパリから地方へ出かけることばかりではなく、地方からパリへ出かけることも含まれる。19世紀末以降は万国博覧会の開催などの影響もあり多くの人々がパリを目指して集まった。キュルノンスキーとルーフもまた、地方からパリへやって来た人々であり、美食探訪へ出かけるまでの30年間はパリでの食体験を積んだ。特にキュルノンスキーはパリ市内に行きつけのカフェやレストランを多数持ち、毎日のように食事の約束があったという¹³。

以下の表は、1930年版の『ミシュランガイド フランス』(Guide michelin France 1930)を比較の対象として、『美食のフランス パリ編』の外見的特徴をまとめたものである¹⁴。

表1

名称	『美食のフランス』	『ミシュランガイド』
サイズ	約10cm四方	約縦20×横10cm
厚み	約1cm	約4cm
ページ数	100頁強	1,000頁以上
メモ欄	巻末にあり:「メモと所見」(Note et Observation)、3頁前後。	各項目の区切りにあり:「メモ」(NOTES)、合計で5-6頁。
目次	巻末にあり	巻頭にあり
索引	あり:アルファベット順(店名)	あり:アルファベット順(都市名)
地図	各区の拡大地図と紹介した店の場所を簡潔に示したものがあ	詳細な地図が巻頭、巻末、ガイド部分に適宜示されている
読者参加	可:巻頭の「はしがき」にて優良店は知らせてほしいとの記述がある	可:ホテルとレストランに関して、感想・意見、新店舗の情報提供ができるよう用紙がついている

『ミシュランガイド』に比べ、『美食のフランス』は小型で、厚みがない。サイズと厚みについては、『美食のフランス』シリーズでは統一されており、パリのように項目が多くなる地方や都市に関しては、2巻を費やしている。『美食のフランス』が食に特化した内容のみを扱うのに対し『ミシュランガイド』はまだレストランガイドに特化されておらず、タイヤ交換の仕方や自動車で行く際のルートプランなど、内容が多岐に渡ってい

るために出た差とも言えるが、製作者側の「読者にどのように利用してほしいか」という意識の差でもあると考えられる。『ミシュランガイド』はやはり運転者のためのガイドなので、自動車に乗り込む際には一緒に積んでもらうという目的があるのだろう。言い換えれば運転している時にこそ役立ってほしいのであって、観光の際に持ち歩くことは想定していない可能性がある。一方で『美食のフランス』は、行った先での美食体験を紹介しているので、目的の店を探す時には携帯してもらいたいという意図が読み取れる。

共通する特徴としては、「実用型」かつ「読者参加型」であることが挙げられる。自由に書き込めるメモ欄をつける、すなわち旅先で気づきがあればすぐにメモできるようにしてあることは、実用型を象徴している。また、情報提供を呼びかけていることから、製作者側が常に新しい情報を求めており、同時に、より正確性を増したガイドブックを作りたいと考えていることがわかる。『美食のフランス』の「はしがき」においては次のように述べられている。

このような本というのは、当然のことながら読者の皆さんのご協力があってこそ書けるものだ。したがって我々は読者の皆さんに、私たちには未知で、かつ皆さんがごちそうをたらふく食べたようなレストランやオーベルジュやキャバレーを知らせてくれるようひたすらお願いする次第である¹⁵。

ガイドブックの要素を帯びる前の「ガストロノミー」に関する書物では、主に著者の主観や見聞きした逸話を語るという内容が中心であり、読者への意識は最低限にとどまっていた¹⁶。しかし『美食のフランス』や『ミシュランガイド』では、実用性に重きを置いて作成するのみならず、旅行や美食に興味を持ってガイドブックを手にとった読者たちを巻き込んでより良いものを目指しているという点で、それまでの「ガストロノミー」の作品群とは大きく異なっている。

次に、『美食のフランス パリ編』の内容について検討する。このガイドブックでは、パリ市全20区内にあるレストラン、キャバレー、オーベルジュ（田舎風の宿泊施設兼レストラン）を区ごとに紹介している。紹介される店の数は各区によって差があるものの、1巻と2巻を合わせて約180軒の店に言及している。レストランを紹介する際は歴史ある店を逸話と共に紹介する「かつてのレストラン」(Restaurants d'autrefois)の項目と、1921、22年当時営業していた店について具体的な体験談を中心に紹介する「こんにちのレストラン」(Restaurants d'aujourd'hui)の項目に分けて記述している。ただし後者の中には、住所と名物が掲載されるのみの店もある。また、外国料理のレストラン、ホテル内にあるレストランについても独立した項目として扱い、巻末では一部店舗の料理のレシピも掲載している。

パリという街について、キュルノンスキーとルーフは「まさに料理におけるバベルの塔であり、美食家が最初にぶつかる困難」と述べるとともに、自分たちの体験をもってしてもその魅力を語るには未だ不十分であり、それが完全になる時には「パリのガイドはおそらく電話帳のようになるだろう」と推測している¹⁷。『美食のフランス』は、『ミシュランガイド』とは異なり毎年更新されて新しい版が出ることはなかった。しかし20世紀初頭に創始されたガイドブックを参考に各地の美食を求める「ガストロノミー」は、『ミシュランガイド』や後発の美食ガイドによって継続し、現代においてはフランス食文化発展の一翼を担うまでになっている。

「料理におけるバベルの塔」であるパリにおいて、キュルノンスキーとルーフはどのような美食体験をしたのであろうか。『美食のフランス パリ編』の本文で紹介される店は皆、高い評価を得ている。多く見られる表現は、「おいしい、美味な、良い」(bon)、「素晴らしい」(excellent)、「洗練された」(soigné)で、紹介文の冒頭に書かれていることが多い。例えば9区の「こんにちのレストラン」で紹介されている〈ラ・プール・オ・ポ〉(La Poule au Pot)についての記述には、『美食のフランス』における高評価を示す表現がふんだんに盛り込まれている。

〈ラ・プール・オ・ポ〉、トリュデーヌ通り10番。親切なレストラン。感じの良いもてなし、良質な給仕、洗練された料理¹⁸。

レストラン解説文の中でもかなり短い部類に入るが、この簡潔な表現の中に、キュルノンスキーとルーフの

「ガストロノミー」の指針が見られる。まず、料理がおいしいことが評価の中心であるが、店の主人および従業員の態度や給仕についても見ていることは明らかである。料理のおいしさが大前提ではあるが、心地よいサービスがあった場合、必ずそのことが書き添えられている。同じく9区の「こんにちのレストラン」の一つである〈メゾン・ニヴェ〉(Maison Nivet)の評価は象徴的な紹介文である。

〈メゾン・ニヴェ〉、ドゥエ通り52-54番。これもまた真の料理の伝統が保たれている、誠実で信頼できる良い店である。女将は愛想が良くいつも上機嫌で、お客を迎えると友達のように扱ってくれる。私たちはこの店で、美味なる若鶏のソテー、ほどよく火の通った羊のもも肉、まろやかな子牛のともばら肉をありがたく味わった—とりわけ去年食べたオマール海老のアメリカ風は格別だった¹⁹。

キュルノンスキーらは、気取らない対応をする店を好んでいた。『パリ編 I、II』全体を通して、高級店だけを取り上げて褒めちぎるような傾向はほとんど見られず、むしろ、どちらかと言えば実際に入りやすいイメージを読者に与える店を積極的に紹介する向きがある。価格についても、良心的と著者が判断した場合、具体的な価格の提示はないものの、その旨の記載がある。2区の「こんにちのレストラン」の中に、次のような店が見つかる。

〈エスカルゴ・ドール〉(Escargot d'Or)、サン=ドゥニ通り250番。オーナーによる相当な努力により、良心的な店である。私たちはこの店で素晴らしい野うさぎの背肉を食べた²⁰。

〈メゾン・ニヴェ〉と〈エスカルゴ・ドール〉の紹介文の中でもう一つ特徴的なのが、具体的にメニューが示されていることである。原文でも斜体で書かれ、強調されている。価格や雰囲気に触れられていなくとも、多くの店の話題の中心はやはりメニューである。2区にある〈エスカルゴ〉(Escargot)では、晚餐で食べたメニューをそのまま紹介している。

〈エスカルゴ〉(メゾン・ルコント)(Maison Lecomte)、モントルグイユ通り38番。完全無欠!…この言葉だけで十分であろう。現在では、パリの最初のレストランのうちの一軒となり、往年の高級フランス料理を真に味わうことができる店の一つともなっている。

ほかには言うことがないので、1921年12月に私たちが食した最近の晚餐のメニューを挙げておこう。

オードヴル(完璧)。オマール海老とパブリカ(美味)。昔風に調理した子牛の胸腺肉。ヤマシギのソース煮込み(夢のよう!)。フランス風グリーンピース。ムラン産ブリチーズ。クレープ。1900年のプイイ。1906年のシャトーヌフ・デュ・パプ。1900年のクロ・ヴージュ。コーヒー。1900年のアルマニャック²¹。

前菜から始まり、メインとなる肉料理が2種類、チーズ、デザート、食後にはコーヒーと、現代のコース料理に近い形で料理が供されている。また料理に合わせたワインも複数種用意されており、「往年の高級フランス料理を真に味わうことができる店」と評価していることを裏付ける。ワインについてもキュルノンスキーは造詣が深く、1931年頃には、隠れた名品も含めたワインに関する詳しい書籍を出版しているが²²、『美食のフランス』においてもその知識とワインの愛好ぶりは存分に発揮され、良質なワイン庫を備えた店に関しては料理の評価とは別にそのことを書き加えてあった。

このように料理だけではなく、店の雰囲気、従業員の給仕、主人の対応、ワインなど食事の席で体感するあらゆる事柄を良い食事をとるための要素としてキュルノンスキーとルーフは細やかに感じ取り、描写していった。彼らの美食体験は、高級店から手頃な価格の店までどのような場所においても、心から食事を楽しむことができるということに重きを置いたものとなった。単純にレストランを高く評価する単語と表現の羅列だと捉えてしまうような短い文章も少なくないが、本人たちが体験した上で簡潔にその店の良さを伝えているという点では、ガイドブックの記述としてはむしろ模範的である。「ガストロノミー」の実践として個人的な見解を述べる際にも余計な蘊蓄や知識の披露は廃し、ただ自分たちが体験したことをもとに文章を書いている。彼らにとっては、読者に興味を持った店へ実際に足を運んでもらうこと、さらに言えば「はしがき」にあったように読者一人ひとり

に美食体験を共有してもらうことが重要なのである。

『美食のフランス パリ編』には、「こんにちのレストラン」の他に、「かつてのレストラン」という項目があることを先に述べた。フランス革命後、パリは美食のメッカとして1920年代当時ですでに100年以上もヨーロッパの食文化をリードしてきた歴史がある。これまでのフランス食文化に関する他の研究でも指摘されているが、ことレストランに関しては、19世紀初頭から伝説的な店舗が続々開店し、時代を彩った。キュルノンスキーとルーフもこのことを強く意識し、ただ今あるレストランをガイドの形で伝えるだけではなく、昔の名店を振り返ってパリのレストラン文化を区ごとに概観することを試みている。例えば1区の「かつてのレストラン」では、レストランの最初の流行を作り出したパレ＝ロワイヤル (Palais-Royal) に開店したレストラン群、食料品店などを紹介した上で、〈シュヴェ〉 (Chevet) という店がタレーラン (Talleyrand, 1754-1838) に献上した2匹の巨大なカレイ目の魚、テュルボ (turbot) の逸話を書いている²³。2区の項目では、1802年創業、1913年まで営業していた〈カフェ・アングレ〉 (Café Anglais) で行われた「決闘」、すなわち美食家同士が夜通し食べ続け、18時間にも及ぶ戦いを繰り広げたことについて実際に供された料理なども含め詳細に記述している²⁴。「かつてのレストラン」に関しては記述のない区もあるが、「こんにちのレストラン」の描写と同様に、『美食のフランス』の主たる内容の一つとして書き込まれている。『美食のフランス』を書くにあたり、キュルノンスキーらは初期の「ガストロノミー」に関する書物を多数参照していることを『ペリゴール編』で明かしている²⁵。「かつてのレストラン」は彼らの資料収集と研究の賜物であり、同時に「ガストロノミー」の歴史を尊重していることの表れでもあると言える。

『美食のフランス』における「ガストロノミー」は、従来のものとは大きく異なる。従来の「ガストロノミー」では、美食の知識がない者にルールやマナー、店の選び方を教える指導的立場の作品から端を発し、その後のこの分野に関わる出版物は個人的な見解や美食を題材にした創作や蘊蓄を発表する内容が中心であった。しかし旅行の流行と交通手段の発展によって読者が各地の店に赴くことが容易になったことを背景に、19世紀末からの「ガストロノミー」には実用性がより強く求められるようになり、美食のための教養や著者の実体験に基づく記述に加え、読者の体験を取り入れて最新の情報を正確に捉えることも不可欠となった。

4. おわりに

19世紀のフランスでレストランの誕生と共に生まれた「ガストロノミー」、すなわち「美食学」の歴史とは、自国の食文化について料理人以外の立場から考察した言説の歴史である。「ガストロノミー」に関する数々の書物が、レストランに通うことがまだ当たり前ではなかった人々を指導し、美食のなんたるかを教え、その後は食に対して様々な角度から知的な付加価値を与えることで美食の優位を高めていき、最終的にはガイドブックとして、国中に美食スポットが溢れるフランスを案内するようになった。しかし、「ガストロノミー」はどの時代にあっても突如として現れるのではなく、常に食文化及び社会の発展によって生まれる人々の新たなニーズに応えることでその形を変化させている。

キュルノンスキーとルーフによる『美食のフランス』は『ミシュランガイド』と共に、旅行のレジャー化による地方の魅力の再発見を中心に据えた「ガストロノミー」を確立した作品である。食に特化した内容を書くことで、旅行の楽しみを新たに増やしただけでなく、本稿で扱った『パリ編』では、気取らないがおいしい料理が食べられる店を読者に再発見させ、パリの新たな魅力を示して見せた。さらに、パリの美食史についてレストランを媒介にして振り返り、それまでの「ガストロノミー」に関する書物を踏襲して食に知的な付加価値を与える役割も担った。したがって20世紀初頭に発現した美食ガイドの存在は、ガストロノミーの歴史を尊重しながらも実用性の高い情報を提供し、より読者に近い立場から食文化の発展を支えたと言える。今後は前の時代の作品との比較も視野に、20世紀のガストロノミーの展開についてさらに考察を深めていきたい。

【註】

1. グリモ・ド・ラ・レニエール (Grimod de la Reynière, 1758-1837) による『食通年鑑』 (*L'Almanach des gourmands*, 1803-1812)、『主人役の手引き』 (*Manuel des amphitryons*, 1808)、ブリア＝サヴァラン (Brillat-Savarin, 1755-1826) による『味覚の生理学』 (*Physiologie du goût*, 1826) などがガストロノミー初期の作品にあたる。『食通年鑑』は美食ガイドの祖とされるが、今回は20世紀の美食ガイドに論点を絞ったため本文での言及はしなかった。
2. シャルル・モンブレ (Charles Monselet, 1825-1888) による『詩的女料理人』 (*La Cuisinière poétique*, 1859)、アレクサンドル・デュマ・ペール (Alexandre Dumas Père, 1802-1870) による『大料理事典』 (*Grand Dictionnaire de cuisine*, 1873) などが中期の作品にあたる。
3. 小倉孝誠『挿絵入新聞「イリュストラシオン」にたどる19世紀フランス 夢と創造』、京都、人文書院、1995年、pp.64-66。
4. 折口透『自動車の世紀』、東京、岩波書店、≪岩波新書≫、1997年、pp.107-110。
5. 当時はヨーロッパ各国で旅行ガイドが相次いで出版された。ドイツの『ベデカー』 (*Baedeker*, 1827)、イギリスの『マレー』 (*Murray*, 1836)、フランスの『ジョアンヌ』 (*Guides joannes*, 1853) などが代表的である。
6. « Le présent ouvrage a le désir de donner tous les renseignements qui peuvent être utiles à un chauffeur, voyageant en France,[...] Chaque année nous publierons une nouvelle édition mise soigneusement à jour. » (≪ avant-propos ≫, *Guide Michelin édition 1900*, 1900.)
7. 『食通年鑑』では、各巻においてレストランや食料品店等の紹介があるが、対象はパリである。また、19世紀後半には『パリとその周辺の主なレストランについての案内』 (*Guide dans les principaux restaurants de Paris et des environs*, 1855) などが出版されたが、こちらの対象もパリとその周辺地域に限定されている。(Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique : la cuisine, la table ; depuis le XV^e siècle jusqu'à nos jours*, Paris, Chez Rouquette et fils, 1890, p.429.)
8. Curnonsky, *Souvenirs littéraires et gastronomiques*, Paris, Éditions Albin Michel, 1958, p.53. 八木尚子『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』、東京、中央公論新社、2010年、p.142。
9. Jacques Lebeau, *Curnonsky : prince des gastronomes de a à z*, Paris, Harmattan, 2014, pp.9-10.
10. *Ibid.*, p.133.
11. Curnonsky, *op.cit.*, pp.53-55. ツーリング・クラブ (Touring Club de France) は1890年－1983年まで活動していた団体。あらゆる形式での観光旅行の発展を目標に掲げ、地図やガイドのシリーズを独自に刊行した。
12. Curnonsky, Marcel Rouff, *La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises—Le Périgord*, Paris, F.Rouff, 1921, pp.7-11. 以下、『パリ編 I・II』および『ペリゴール編』の区別のため、参照箇所については地方名を表記する。
13. Jacques Lebeau, *op.cit.*, pp.128-130.
14. 表1は次の資料を参考に作成した。Curnonsky, Marcel Rouff, *La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises—Paris I, II*, Paris, F.Rouff, 1921-1922. *Guide michelin France 1930 (26^e année)*, Paris, Service de Tourisme Michelin, 1930.
15. « Un livre comme celui-ci ne peut, évidemment, être écrit qu'avec la collaboration des lecteurs. Nous leur demandons donc instamment de nous signaler soit les restaurants, auberges et cabarets que nous n'aurions pas connus et où ils auraient fait bonne chère, ... » (Curnonsky, Marcel Rouff, ≪ avertissement ≫, *op.cit. (Paris II)*.)
16. 例えば、1846年出版のウジェーヌ・ブリフォー (Eugène Briffault, 1799-1854) による『パリの食卓』 (*Paris à table*) の「パリのレストラン」という項目では高級店から低価格帯の店まで幅広く扱われているが、歴史の概観が中心でガイドの要素はまだ見られず、具体的に店名が示されているのも数軒である。(Eugène Briffault, *Paris à table*, Paris, J.Hetzel, 1846, pp.144-178.)
17. « Paris, c'est donc la Tour de Babel de la cuisine et la première des difficultés auxquelles se heurte un gastronome, [...] le guide de Paris prendra peut-être les dimensions du Bottin. » (Curnonsky, Marcel Rouff, *op.cit. (Paris I)*, pp.8-9.)
18. « La Poule au Pot, 10, AVENUE TRUDAINE. Gentil restaurant. Accueil aimable, bon service, cuisine soignée. » (Curnonsky, Marcel Rouff, *op.cit. (Paris II)*, p.34.)
19. « Maison Nivet, 52-54, RUE DE DOUAI. Encore une bonne maison, honnête et sûre, où se garde la tradition de la vraie cuisine. La patronne, accueillante et toujours de bonne humeur, reçoit ses clients et les traite en amis. Nous y avons mangé avec recueillement d'exquises poulets sautés, des gigots cuits à point, de moelleux tendrons de veau — et surtout, l'an dernier, un délicieux homard à l'Américaine. » (*Ibid.*, pp.36-37.)
20. « Escargot d'Or, 250, RUE SAINT-DENIS. Maison consciencieuse où le patron fait des efforts appréciables. Nous y avons mangé un excellent rable de lièvre. ... » (Curnonsky, Marcel Rouff, *op.cit. (Paris I)*, p.69.)
21. « Escargot (Maison Lecomte), 38, RUE MONTORGUEIL. La perfection! ...Ce mot seul pourrait suffire. A l'heure actuelle, un des tout premiers restaurants qu'il y ait à Paris, un de ceux où l'on peut vraiment déguster la grande cuisine française. Sans autres commentaires, voici le menu du dernier dîner que nous y fimes en décembre 1921.

Les hors-d'œuvre (parfaits). *Le Homard Paprika* (exquis). *Le Ris de veau à l'ancienne*. *Le Salmis de Bécasses* (un rêve!). *Les petits pois à la Française*. *Le Brie de Melun*. *Les Crêpes*. *Pouilly 1900*. *Châteauneuf du Pape 1906*. *Clos Vougeot 1900*. *Le Café*. *L'Armagnac 1900*.» (*Ibid.*, pp.72-73.)

22. Jacques Lebeau, *op.cit.*, pp.159-160.

23. Curnonsky, Marcel Rouff, *op.cit. (Paris I)*, pp.29-39.

タレーランは19世紀初頭に活躍した政治家。19世紀初頭の大料理人であるカレーム（Antonin Carême, 1784-1833）を登用し、外交の際には豪華な食卓で相手をもてなし、条約締結や会議を成功に導いたと言われる。メニューは自ら選ぶなどのこだわりを持っており、美食家としても有名であった。

24. *Ibid.*, pp.56-65.

25. Curnonsky, Marcel Rouff, *op.cit. (Le Périgord)*, p.13.