

## 「食」に熱いフランスの食事情 / 日本レストランに名店が多い理由



フランスには、ミシュランに並ぶレストラン格付け本「ゴー・ミヨ」等、“食”を愛する文化

らしく様々なレストランガイドがあります。そんなヨーロッパの中でもレストラン激戦区のフランスで、新たな“食”の格付けサイトが昨年からはまりました。今回は**フランスの”食”**や日本レストランに名店が多い理由についてお話しします。

### 世界レストランランキング「ラ・リスト」

---

駐日フランス大使も務めたフィリップ・フォール氏率いる「**ラ・リスト**」(La Liste)

は、2016年に引き続き今回が2回目の作成になります。世界各国の飲食店1000店のランキング「ラ・リスト2017」では、昨年引き続き日本のレストランが117店と最多を占めたことは日本でも話題になりました。

## 日本に名店が多い理由とは？

---

ミシュランガイドやラ・リストといったフランスの食のプロ達からも日本のレストランは多数の星を得ています。それは美食家の多いフランスでも和食の文化に精通する人が増えてきたという理由の他に、**東京の圧倒的なレストラン数の多さ**もあげられます。

**都市圏人口約100万人のパリが1万3000店**を擁している一方で、**都市圏人口約3000万人の東京にはなんと16万店**もの飲食店が存在しているのです！

なんとなくフランスの方がレストランがたくさんありそうなイメージですが、**社交を重んじるフランス人にとってはレストランでの食事よりも、ホームパーティーでの食事が主流**なのです。

**“食”の基本はホームパーティーにあり！**

---



働く女性が多いフランスでは、平日は簡素な食事でも、週末には友人を招いて家族総出でもてなす家庭も多いです。ホームパーティーは気の置けない友人達との長く濃密な食事の時間ですが、その分フランスのレストランは劇場型。

シェフは気さくにテーブルを回り、おもてなしのプロであるウェイターはメインディッシュの登場時には全員の料理が揃ってから一斉にフタを開けるという嬉しいサービスも当たり前のようにしてくれます。

## タイプの異なるレストランに行ってみよう！

カジュアルなレストランから、ハイクラスのレストランまで様々なレストランが数多く存在するフランス。私たち日本人もフランスと同じく食にこだわるお国柄。それぞれの食文化を比べてみると、新たな発見があるかもしれませんね。

執筆 Cana



オンラインフランス語学校  
**ENSEMBLE EN FRANÇAIS**  
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

