

DOI: 10.26565/2310-9513-2023-18-07
УДК 179.7:641-057.2

САМОГУБСТВА ВІДОМИХ ШЕФ-КУХАРІВ СУЧАСНОСТІ: ІСТОРІЇ ТА ПРИЧИНИ

Никига Оксана Василівна

доктор філософії (туризм)
викладач кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: nykyha1993@gmail.com
Контактний телефон: +38-097-952-14-03
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3492-7475>

Романчук Ольга Василівна

доктор педагогічних наук, професор,
завідувач кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: olgabrvska@gmail.com
Контактний телефон: +38-067-967-65-51
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8215-9741>
Scopus ID: 57188569190

Коваль Ростислав Семенович

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: kovalrostyslav@gmail.com
Контактний телефон: +38-067-940-93-25
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9284-7505>
Scopus ID: 57209249017

Данилевич Мирослава Василівна

доктор педагогічних наук, професор
виконує обов'язки завідувача кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: mdanylevych@ukr.net
Контактний телефон: +38-067-673-96-67
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1285-392X>
Scopus ID: 5670732800

Калимон Юлія Олександрівна

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: kalymon.yulia@gmail.com
Контактний телефон: +38-097-960-90-40
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0062-2382>
Scopus ID: 57804495100

Самогубство та суїцидальна поведінка становлять одну з ключових проблем для державної політики та сфери охорони здоров'я. Відомо американська психіатр Somya Abubucker говорить про те, що згідно з даними ВООЗ, смерть через суїцид відбувається кожні 40 секунд у світі і "є ознаки того, що на кожну дорослу людину, котра померла внаслідок самогубства, могло припадати більше двадцяти інших, котрі намагалися його вчинити". Ресторани залишаються середовищем з високим рівнем стресу, а професія шеф-кухаря увійшла до десятки найстресовіших у світі. Мета статті полягає у предсталенні історії життя та професійної діяльності найвідоміших світових шеф-кухарів та рестораторів,

котрі здійснили самогубства протягом останніх 30 років, а також в аналізі ймовірних причин їхніх вчинків. Для досягнення декларованої мети використано наступні методи дослідження: історичний, описовий, порівняльний, систематизація та узагальнення. Шеф-кухарі, про котрих йде мова, працювали у найкращих ресторанах США, Канади, Франції, Італії, Швейцарії, Великобританії та Австралії. Вони зробили значний внесок у розвиток світової гастрономії, їхні заклади були перетворені у справді культові локації, відзначені зірками від «Michelin» та оцінками від «Gault & Millau», котрі функціонували подекуди кілька десятиліть і де пропонували найвишуканіші страви. Встановлено, що причинами їхніх суїцидів найчастіше були депресія, емоційне виснаження та вигорання, економічна криза, падіння прибутків та зниження рейтингів, втрата коханої / близької людини, вплив реаліті-шоу, постійний тиск, ненормований робочий графік, невинувачення. Виявлено, що з-поміж способів самогубства, це, зокрема, повішення, використання вогнепальної зброї, утоплення та удушення, передозування лікарськими й наркотичними засобами. Мотиви вчинків декого з них так і залишилися загадкою, оскільки не було виявлено навіть передсмертних записок. Першочергові завдання з профілактики самогубств полягають у збільшенні спеціалізованих програм з надання психіатричної допомоги, обмеженні доступу до зброї та посиленні контролю для виявлення повідомлень / інформації про те, що особа демонструє суїцидальні наміри. Отримані результати дозволяють доповнити та розширити спеціалізовані навчальні курси у закладах вищої освіти України, де ведуть підготовку кадрів для сфери туризму, готельного та ресторанного господарства, а також медицини (зокрема, психології, психіатрії, наркології та реабілітації).

Ключові слова: шеф-кухар, самогубство, суїцидальна поведінка, ресторан, гастрономія, туризм.

Як цитувати: Никига О.В., Романчук О.В., Коваль Р.С., Данилевич М.В., Калимон Ю.О. Самогубства відомих шеф-кухарів сучасності: історія та причини. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносин. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2023. № 18. С. 62–73. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-07>

In cites: Nykyha O., Romanchuk O., Koval R., Danylevych M., & Kalymon Yu. (2023) Suicides of famous chefs of today: stories and reasons. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*, (18), P. 62–73. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-07> (in Ukrainian)

Постановка проблеми. Самогубство та суїцидальна поведінка продовжують становити ключову проблему для державної політики та охорони здоров'я, оскільки в деяких країнах, наприклад, у США, через них зростає смертність. Розвиток ризику суїциду є складним і включає вплив біологічних (зокрема, генетику), психологічних (певні риси особистості), клінічних (коморбідні психічні захворювання), соціальних факторів і чинників навколишнього середовища [37]. Відома американська психіатр Сомуа Abubucker говорить про те, що згідно з даними ВООЗ, смерть через суїцид відбувається кожні 40 секунд у світі і «є ознаки того, що на кожну дорослу людину, котра померла внаслідок самогубства, могло припадати більше двадцяти інших, котрі намагалися його вчинити». У США самогубство є десятою основною причиною смерті [цит. за: 1]. Ulrich Hegerl зазначає, що понад 800000 людей щороку помирають від самогубства і приблизно в 20 разів більше намагаються його вчинити [17]. Érika Benítez Samacho наголошує на тому, що така смерть є багатофакторною, а її етіологія, серед іншого, пов'язана з психічними розладами, життєвими кризами, нещастям, втратою сенсу життя. Однак важливо також враховувати вплив елементів, які створюють критичні стани та становлять фактори ризику, наприклад, вміст ЗМІ, що пропагують насильство та не відповідають етичним принципам ВООЗ стосовно суїцидальної поведінки [3].

Дослідження, проведені Гарвардським та Стенфордським університетами, продемонстрували, що професія шеф-кухаря увійшла до десятки

найстресовіших у світі. Отримані результати спонукали президента Асоціації професійних кухарів Великобританії, італійця Carmelo Carnevale (1976), започаткувати серію навчальних курсів, які дозволяють кухарям справлятися з напругою та стресом. Він говорить про те, що доводиться працювати по 16 годин на добу, керувати командою, яка інколи не дуже спрацьована, контактувати з громадськістю та, можливо, вислуховувати скарги [38].

За останні 30 років покінчили з життям такі відомі шеф-кухари та ресторатори як David George Halls (1993), Franco Colombani (1996), Bernard Loiseau (2003), Pierre Jaubert (2003), Rachel Brown (2007), Sauro Brunnicardi (2009), Joseph Cerniglia (2010), Anthony Sedlak (2012), Colin Devlin (2013), Joshua Marks (2013), Pierre Milia (2014), Homaro Cantu (2015), Benoît Violier (2016), Jeremy Strode (2017), Anthony Bourdain (2018), Carl Abrams (2018), Justin Bull (2019), Matt Crandon (2019), Luciano Zazzeri (2019), Taku Sekine (2020), Max Callegari (2020), Marcel Keff (2021). Робота має на меті представити їх життєвий та професійний шлях, аналіз ймовірних причин їхніх вчинків та пошук засобів запобігання суїцидам.

Аналіз досліджень. Публікації, котрі ми вивчили, свідчать про те, що проблематика суїциду та структури суїцидальної поведінки привертає увагу багатьох провідних світових науковців. Érika Benítez Samacho розглядає так званий «ефект зараження» суїциду (іспанською «efecto de contagio» del suicidio / англійською «contagion effect» of suicide), який необхідно дослідити не лише з точки зору наук

про здоров'я чи комунікацій, а й стосовно біоетики. Науковиця наводить приклад двох відомих людей, котрі покінчили з життям у 2018 році – американської модельєрки, підприємниці Kate Spade (1962) та шеф-кухаря, телеведучого і письменника Anthony Bourdain (1956). В обох випадках про їхні суїциди повідомили ЗМІ у всьому світі та тиражували інформацію кілька тижнів. Деякі агентства відверто вказали, що шеф-кухар помер через повшення і детально описали використаний метод. В інших новинах були згадки про його хронічну депресію та залежності, з якими він боровся в минулому. Лише окремі ЗМІ натякали на ймовірні причини, що призводять до самогубства, а саме депресію, особисті проблеми та економічну кризу [3].

Mark Sinyor, Ulrich Tran, David Garcia, Benedikt Till, Martin Voracek, Thomas Niederkrotenthaler також аналізують обставини та причини трагедії з обома знаменитостями, котрі покінчили з життям через повшення практично одночасно – Kate 5 червня, Anthony 8 червня. Науковці мали на меті визначити зміни у кількості суїцидів після їхніх смертей. Інформація була отримана з відкритих даних про смертність Центрів з контролю та профілактики захворювань США. Твіти про суїциди Kate Spade та Anthony Bourdain були здебільшого розміщені в червні 2018 року і швидко зникли у липні. Результати дослідження підкреслюють необхідність термінових дій з метою пом'якшення впливу наслідування після повідомлення про самогубства селебріті [34].

Somya Abubucker наголошує на тому, що Kate Spade та Anthony Bourdain страждали психічними захворюваннями. Anthony Bourdain відкрито писав про те, що вживав кокаїн, героїн, ЛСД, алкоголь та тютюн. В епізоді програми «Parts Unknown» у Буенос-Айресі у 2016 році він висловив захоплення Аргентиною, країною, де в 2012 році на кожні 696 осіб припадав один клінічний психолог. У порівнянні зі США, згідно даних B003 за 2014 рік, мова йде про одного психолога на кожні 3376 осіб. Суїциди Kate Spade та Anthony Bourdain розпалили дискусію на національному рівні про смерть через самогубство. 7 червня 2018 року, у часі між двома трагедіями, Центри з контролю та профілактики захворювань опублікували прес-реліз, у якому показано, що рівень суїцидів у США зріс на 25,4 % у період з 1999 та 2016 роки [1].

Margaret M. Sugg, Kurt D. Michael, Scott E. Stevens, Robert Filbin, Jaelyn Weiser та Jennifer D. Runkle розглядають роль ЗМІ у збільшенні ризику суїциду після того, як медіа на тему самогубств почне переглядати молодь. Таким прикладом є тривожна реакція на випуск суперечливої хітової драми Netflix про підлітків-самогубців «13 причин чому» («13 Reasons Why»), другий сезон якої збігся зі смертями Kate Spade та Anthony Bourdain. У 2018 році відбулося різке, але тимчасове зростання звернень про

допомогу підлітків у кризових ситуаціях. Науковці зазначають, що ЗМІ повинні розглянути можливість поєднання контенту на тему самогубств з послугами підтримки в кризових ситуаціях як основну та найкращу практику для зменшення ризику побічної реакції на рівні населення на зображення або висвітлення суїциду [36].

Виклад основного матеріалу. Кінець XX – початок XXI століть ознаменувався цілою низкою самогубств провідних світових шеф-кухарів. У листопаді 1993 року здійснив суїцид телевізійний шеф-кухар David George Halls (1936). У 1976–1986 роках він спільно зі своїм партнером Peter John Hudson (1930–1992) вів кулінарне шоу «Hudson & Halls» у Новій Зеландії. У 1987 пара переїхала до Сполученого Королівства і почала вести програму на BBC (вийшло декілька серій – останній епізод показали у 1990 році). Hudson та Halls познайомилися ще у 1962 році у Новій Зеландії і незабаром почали жити разом. Вони влаштовували вечірки у себе вдома, були відомими завдяки своїй гостинності та кулінарії, згодом стали ведучими згаданого шоу, яке транслювалося у прайм-тайм, відкрили заклад «The Hudson & Halls Oyster and Fish Restaurant», разом опублікували кілька кулінарних книг. На початку 1990-х років здоров'я Peter John Hudson стало погіршуватися (рак), він помер у вересні 1992 року в Лондоні. David George Halls був убитий горем та у важкому фінансовому становищі. 24 листопада 1993 його знайшли мертвим у лондонській квартирі, у руці він тримав фотографію партнера і залишив у своєму щоденнику записи про те, що не може жити без нього. Смерть була спричинена передозуванням таблеток морфіну [12].

Історію італійського шеф-кухаря Colombani дізнаємося зі статті Stefano Bonilli [6]. Franco Colombani народився 28 грудня 1935 року. Він навчався на інженерному факультеті у Пізі, однак у 1958 році покинув студії, аби працювати у сімейному готелі та ресторані «Locanda del Sole» в муніципалітеті Maleo, де вже за кілька років продовжив роботу разом з дружиною Silvana. Їхній заклад швидко став популярним серед гурманів з усієї Італії, а Luigi Veronelli (1926–2004), відомий журналіст, видавець, фахівець з італійської кулінарної та винної спадщини, написав про нього у своєму путівнику, наголосивши, серед іншого, що «Franco робить справді нову кухню за старими традиційними рецептами». У жовтні 1982 року вийшов перший номер гастрономічного та культурного видання «La Gola», в якому письменник та політик Paolo Volponi написав статтю «All'Albergo del Sole», присвячену подружжю Colombani та їхньому закладу. У 1986 році Franco та Silvana Colombani опублікували книгу «Cucina d'amore» [6; 11; 38].

Franco Colombani був справжнім прикладом для цілого покоління рестораторів та кухарів. З часом

у нього виникли труднощі не стільки через втрату мішленівської зірки у 1994 році, а через те, що його покинула дружина Silvana. Тоді ж він переніс операцію, однак відновлювався після неї доволі добре. Він мав також деякі фінансові труднощі. 27 травня 1996 року Franco Colombani поклав голову у поліетиленовий мішок і задихнувся. Він залишив записку, в якій нічого не пояснював, однак просив не користуватися послугами похоронного бюро, одягнути його в сірі штани та синю сорочку поло (його стандартна уніформа в ресторані) та виставити труну на ганку, де гніздяться ластівки, поруч з його закладом [6; 11; 38]. Італійський журналіст Gianni Mura зазначав, що після того, як пішла дружина, Franco знайшов нову супутницю; незважаючи на втрату зірки «Michelin», ресторан завжди був повний; після перенесеного хірургічного втручання він одужував; через проблеми з банками він роздумував над продажем друзям своєї дорогоцінної колекції старовинних кулінарних книжок. Вона була доступно для всіх – кожен, хто бажав, міг отримати ідеї для власних рецептів [27].

У 2003 році з життям покінчили французькі шеф-кухари Bernard Loiseau та Pierre Jaubert. Bernard Loiseau (1951) був одним із найвідоміших французьких шеф-кухарів другої половини ХХ століття, кавалером ордена Почесного легіону. Він працював у ресторані «Le Relais Bernard Loiseau» в Saulieu у Франції, був амбасадором французької кухні у світі, написав багато кулінарних книг. У 2003 році рейтинг його закладу був знижений у путівнику «Gault & Millau», його критикував у газеті «Le Figaro» кулінарний критик François Simon (1953), говорячи про можливе пониження з трьох до двох зірок «Michelin». На фоні цих труднощів Bernard Loiseau 24 лютого 2003 року покінчив життя самогубством, застрівшись з рушницею [11; 35; 38]. Того ж року Pierre Jaubert (1954), власник та шеф-кухар «Hôtel de Bordeaux» у муніципалітеті Pons (Франція), вчинив суїцид [11; 38].

Wendy Bloisi та Helge Hoel зазначають, що останніми роками ЗМІ виявляли великий інтерес до жорстокої поведінки працівників закладів гостинності, особливо тих, хто працює на комерційних кухнях. Подібне насильство часто зображувалося як необхідна частина роботи і його прикрашали такі телевізійні програми, як, наприклад, «Пекельна кухня» («Hell's Kitchen») за участю британського шеф-кухаря Gordon Ramsay (1966). Незабаром після вибуття з другого сезону програми «Пекельна кухня», 9 травня 2007 року Rachel Brown (1966), власниця ресторану в Далласі, застрілилась у своєму будинку в Техасі [5; 38]. У грудні 2009 року, у віці 62 років, покінчив з життям, стрибнувши у річку Serchio, італієць Sauro Brunicardi, котрий був власником ресторану «La Mora» в селищі Ponte a Moriano неподалік міста Лусса в Тоскані. Говорили про невдалі еконо-

мічні проекти, однак справжня причина трагічного вчинку так і не була зрозумілою [11; 38].

24 вересня 2010 року вчинив самогубство шеф-кухар Joseph Cerniglia (1971), котрий за три роки до того брав участь у програмі «Жахи на кухні» («Kitchen Nightmares»), яку також вів Gordon Ramsay. Його тіло знайшли у річці Гудзон після того, як надійшли дзвінки на 911 про те, що чоловік стрибнув з мосту Джорджа Вашингтона у Нью-Йорку. Однак родина наполягала на тому, що участь у шоу була позитивним моментом у його житті. Joseph Cerniglia був у боргах і намагався зберегти свій ресторан «Campania» у містечку Fair Lawn у штаті Нью-Джерсі. Тоді ж Gordon Ramsay сказав Joseph, що його бізнес “ось-ось попливе Гудзоном” і був суворим у власній оцінці ресторану. Однак його втручання допомогло закладу процвітати. Були повідомлення від жінки, котра працювала неподалік, що в «Campania» “дуже добре”, на вихідних стоянка заповнена. Його сестра говорила, що Joseph “дуже сподобався Gordon”. Вона також додала: “Шоу також було чудовим для бізнесу. Це дійсно надзвичайно допомогло. У нашій родині немає ніяких образ на Gordon Ramsay, котрий є прекрасною людиною. Його поведінка була лише для камер”. Проте це не завадило французькому шеф-кухарю Éric Ripert (1965) негативно написати у Twitter про підхід Gordon Ramsay, назвавши його “поганим джерелом натхнення для професійних кухарів”. Він додав: “Зрештою, я вірю в доброту Gordon, але він дуже помиляється”. Згодом Éric Ripert заперечував, що він його звинуватив у смерті Joseph Cerniglia. Згідно інформації видання «Daily News», Joseph був затриманий з кокаїном у його ресторані за кілька місяців до самогубства. Повідомлялося, що він “сильно пітнів, тремтів та потребував медичної допомоги”. Gordon Ramsay у своїй заяві після смерті Joseph Cerniglia говорив про те, що йому пощастило провести час разом з Джо протягом «Kitchen Nightmares» і він був блискучим шеф-кухарем. Доктор Bruce Weinstein, експерт з етики та колумніст журналу «Bloomberg BusinessWeek», котрий досліджував звичаї реаліті-шоу, вважає, що відбулося зростання рівня жорстокості, а конфлікти та драма, на основі яких їх створюють, є достатньо відірваними від реальності [16; 29].

Додамо також, що у 2002 році відомий шеф-кухар Jamie Oliver (1975) вирішив допомогти безробітним підліткам, навчаючи їх кулінарного мистецтва. Так народився його некомерційний ресторан «Fifteen». Програма була відзнята і транслювалася як серіал на «Channel 4» під назвою «Jamie's Kitchen». Jamie Oliver набрав 15 учнів, серед котрих був Kevin Boyle. Він був талановитим кухарем, готував для багатьох відомих людей, працював у ресторанах «Smiths of Smithfield» та «Le Caprice». Він міг би мати чудову кар'єру, однак доля розпорядилася по-іншому.

У 2011 році у нього діагностували діабет, і Kevin по-боювався, що це вплине на роботу. У жовтні він отримав таємничу посилку і того ж дня зник. Пошуки тривали кілька місяців, і врешті у січні 2012 року його тіло знайшли. Йому було лише 26 років. Записки, які він залишив батькам, свідчать про те, що Kevin здійснив суїцид. Kevin Boyle уже кілька разів намагався покінчити з життям і вмів дуже добре приховувати свою депресію [21]. У 2008 році у віці 20 років повісився кухар Christopher Pethick, котрий також навчався у ресторані «Fifteen» з травня 2006 року. Christopher перебував у депресії. За словами його батька, родина сподівалася, що програма Jamie Oliver для малозабезпечених дітей допоможе їх синові “перевернути своє життя” [9].

На початку липня 2012 року був знайдений мертва знаменитий шеф-кухар з Ванкувера Anthony Sedlak (1983). Відповідно до звіту коронера, представленому у грудні 2012 року, Sedlak покінчив з життям, прийнявши надмірну дозу кокаїну та оксикодону. У 16 років він працював у ресторані «Grouse Nest» (тепер «The Observatory»). Він закінчив Програму з кулінарного мистецтва (Culinary Art Program) в середній школі Carson Graham у Північному Ванкувері. Потім навчався у Vancouver Community College. 2004 рік Anthony провів у Лондоні, працюючи в ресторані «La Trompette». Повернувшись до Канади, він брав участь у конкурсі «Super Star Chef Challenge» на каналі «Food Network» та переміг. У 23 роки він виграв срібну медаль, представляючи Канаду на «World Junior Chef Challenge» у Новій Зеландії. У 2008 році вийшла його кулінарна книга «The Main: Recipes», яка стала бестселером. Останнім часом він був суддею шоу «Family Cook Off», працював кулінарним директором «The American Cheesesteak Co. Restaurant», консультував і проводив гастрономічні івенти живо в Торонто [13; 39].

У 2013 році покінчив життя самогубством відомий нью-йоркський ресторатор Colin Devlin. Йому було 42 роки. За деякий час до цього він закритий свій мішленівський ресторан «Dressler», оскільки постійно втрачав гроші. Інші його ресторани «DuMont» і «DuMont Burger» здавалися успішними, але компанія «Devlin Metro Group», яка ними керувала, мала фінансові труднощі. За даними податкового департаменту штату Нью-Йорк, він і його дружина заборгували понад 19000 доларів США, постачальник продуктів харчування подав позов. Вони також мали два іпотечні кредити. Коли 24 липня він зник безвісти в орендованій подружжям квартирі в Нью-Йорку, Kristina Devlin розповіла поліції, що Colin був у депресії та засмучений через те, що того дня не зміг отримати позику для бізнесу. Його добрий приятель та діловий партнер Joseph Foglia вважає, що Colin намагався налагодити свою справу. Joseph Foglia був одним з небагатьох, хто за день до трагічної смерті Colin Devlin отримав від нього електро-

нного листа. Colin Devlin закликав його та кількох інших друзів подбати про його родину. Він також написав дружині SMS і попросив її піклуватися про їхніх дітей. Вранці 25 липня його знайшли в 38 милях на південь від його будинку у Пенсильванії на кладовищі церкви Chestnut Hill. Colin Devlin застрелився [33].

У жовтні 2013 року молодий кухар з Чикаго Joshua R. Marks (1987) здійснив суїцид лише через рік після поразки у фіналі програми Gordon Ramsay «MasterChef». Його родина розповіла газетам, що останнім часом їхній син виявляв ознаки психологічної нерівноваженості, стверджуючи, що хлопець постійно повторював: “Ramsay та MasterChef перетворили мене на Бога”. Вони вважали причиною трагічної смерті відсутність психіатричних закладів та легкий доступ до зброї. Додамо, що за рік до самогубства йому діагностували біполярний розлад, того самого місяця, коли він програв незрячій переможниці Christine Huyen Tran Ha (1979) у фінальному раунді третього сезону «MasterChef» у 2012 році. За словами його матері Paulette Mitchell, вона не помічала ознак чогось поганого або будь-якого психічного захворювання аж до того часу, поки Joshua не завершив зйомки у реаліті-шоу. Вітчизняний Gabriel Mitchell у заяві для CNN наголосив на тому, що люди страждають від участі у таких програмах. Joshua мав прихильників, котрі поставили його на п’єдестал типу «знаменитості», а інші сподівалися, що будуть гроші та слава. Однак його особиста реальність полягала у тому, що він відчував психологічні та фінансові труднощі. Сам Marks розповів про власну психічну хворобу у відео, яке він записав у лютому 2013 року для «Make a Sound Project», некомерційного проекту з поширення інформації про самогубства [14].

На початку квітня 2014 року у віці 49 років покінчив життя самогубством, повісившись, Pierre Milia, котрий був відомим та шанованим ресторатором у Sant’Antioco на Сардинії. Чоловік протягом деякого часу розповідав друзям, що справи йдуть не дуже добре і ситуація погіршується. Pierre Milia працював на круїзних лайнерах, згодом відкрив заклад «Pierre Pub» у Sant’Antioco, який з роками став місцем зустрічі для мешканців містечка та всього регіону. Однак протягом останнього часу його бізнес зіштовхнувся з економічною кризою, хоча, можливо, були й інші проблеми, що змусили ресторатора здійснити суїцид. Його тіло було знайдено у замиському будинку, що належить родині, де кухар мав сад з фруктами та овочами, які він використовував у своєму закладі [11; 28].

Відомий американський шеф-кухар та популяризатор молекулярної гастрономії Homaro S. Cantu Jr. покінчив з життям 14 квітня 2015 року, повісившись у складському приміщенні, де мала відкритися його пивоварня. Прощальної записки не

було. Ніхто не міг повірити у те, що сталося, усі друзі згадували його несамовитий драйв та енергію. Амбіції цього шеф-кухаря виходили далеко за межі ресторану – Nomago Santu хотів викоринити голод, побороти такі захворювання, як діабет 2-го типу та врятувати планету. Він мріяв про нові технології та страви [25].

31 січня 2016 року в селищі Crissier неподалік Лозанни у Швейцарії застрелився один із найкращих шеф-кухарів світу Benoît Violier (1971). Навесні 2012 року він змінив шеф-кухаря Philippe Rochat (1953–2015) на чолі «Restaurant de l'Hôtel de Ville» в Crissier. За два місяці до трагедії цей заклад було визнано найкращим рестораном у світі за рейтингом «La Liste» [4; 11]. У жовтні 2012 року він отримав від гастрономічного гіда «Gault & Millau» (швейцарське видання) титул «Кухар 2013 року». Benoît Violier у ранньому віці захопився кулінарією, згодом навчався у Парижі у таких чудових кухарів як Joël Robuchon, Benoît Guichard, Bruno Gricourt, Sylvain Knecht, Jean Philippon, Frédéric Anton та Éric Bouchenoire [4; 35]. У 1996 році Benoît Violier розпочав працювати в «Restaurant de l'Hôtel de Ville» Frédy Girardet (1936) в Crissier, а в 1999 році він став шеф-кухарем цього закладу.

Dan Bilefsky та Kim Severson зазначають, що ця смерть також спровокувала дебати в галузі стосовно того, чи були достатньо доступними структури підтримки для шеф-кухарів, котрі борються з тиском фізично та розумово важкої роботи, яка може бути залежною від примхливих рейтингів та невблаганних гастрономічних критиків. Психічні захворювання пронизують кожну професію і медичні експерти попереджають, що багато людей, котрі вчинили самогубство, страждають від серйозного розладу настрою, який може бути спровокований і посилений багатьма факторами, пов'язаними з кар'єрою, сім'єю, фінансами та здоров'ям [4]. Відома письменниця, редакторка та ведуча Kat Kinsman, котра протягом багатьох років займається тематикою їжі та вина, а також є популярним доповідачем, модератором та фасилітатором дискусій стосовно харчування та психічного здоров'я, у 2016 році створила ініціативу «Chefs With Issues», спрямовану на вирішення проблем психічного здоров'я у сфері гостинності [20]. Kat Kinsman та інші представники індустрії сказали, що робота ресторану створює унікальний тиск, який може сприяти саморуйнівній поведінці, включаючи самогубство [4; 35].

У листопаді 2016 року талановитий міланський шеф-кухар Beniamino Nespoli покінчив з життям у віці 34 років. Він виріс у США, де жив разом з матір'ю до 22 років, потім працював у різних частинах світу, зокрема, в Південно-Східній Азії. Повернувшись в Італію, він разом зі своїм шкільним приятелем Eugenio Roncoroni відкрив успішний заклад «Al Mercato» [2].

17 липня 2017 року в Сідней здійснив суїцид шеф-кухар британського походження Jeremy Stode (1964). Він мав значний вплив на розвиток кулінарії в Австралії. Його доброта, відкритість та готовність поділитися своїми знаннями та вміннями були легендарними. Jeremy Stode розпочинав власну кар'єру, миючи посуд у сільській Англії, згодом працював у таких видатних шеф-кухарів, як Michel Roux (1941–2020) в «The Waterside Inn» та Pierre Koffmann (1948) в «La Tante Claire», пізніше у найкращих ресторанах Мельбурна та Сіднея. У 2005 році відкрив відомий заклад «Bistrode». Того ж року разом зі своєю дружиною опублікував кулінарну книгу «Two's Cooking» [19; 31]. У березні 2018 року покінчив життя самогубством молодий перспективний шеф-кухар Carl Abrams з міста Taunton у Великобританії, де він працював у готелі «The Castle». Йому було 24 роки. Його вчинок шокував численних друзів та родину [18].

Через кілька місяців у Франції звів рахунки з життям знаменитий американський шеф-кухар, письменник та документаліст Anthony Bourdain (1956). Він працював у найвідоміших світових ресторанах, був ведучим багатьох кулінарних шоу та програм, з-поміж яких «A Cook's Tour», «No Reservations», «The Layover», «Parts Unknown», які транслювалися на Travel Channel та CNN, кілька разів його запрошували суддею на шоу «Top Chef». Психотерапевт John E. Richters говорить, що ще на початку 2016 року під час сеансу терапії на камеру, записаної для програми «Parts Unknown», Anthony Bourdain розповідав: «Я застряг у величезному старому вікторіанському готелі з нескінченними номерами та коридорами, намагаюся виїхати, але не можу. Я проводжу багато часу в готелях, але цей загрозливий, тому що я просто не можу його покинути. Я прагну піти додому, але не можу точно згадати, де це». Bourdain описував себе як «виродка», «дуже ізольованого», характеризував свій виснажливий, мандрівний спосіб життя як «страшенно самотній» і розповідав, як легко щось таке незначне, як невдалий гамбургер в аеропорту, може відправити його «у вихор депресії, яка триватиме днями». Ближче до кінця сеансу психотерапевт повернувся до свого вступного запитання: «Що ж привело Вас сюди?», і Bourdain відповів: «Я хотів би бути щасливим. Я хотів би бути щасливішим. Я повинен бути щасливий... Я хотів би мати можливість дивитися у вікно і говорити, так, життя хороше». Коли терапевт поцікавився: «... а Ви ні?», він відповів простим рефлексивним: «Ні». Він також зізнався, що пояснює свої проблеми нарцисичним розладом особистості. І коли терапевт запитав, як давно він має цю рису, Anthony Bourdain відповів: «Я думаю, завжди. Тому нічого не поробиш» [32]. Його думки про суїцид, як потенційну стратегію виходу, розвивалися протягом років. Йому особливо сподобалася ідея повіситися в душі. Побіжний огляд його публіч-

них заяв за ці роки показує 19 окремих випадків – у письмовій формі, під час інтерв'ю та на камеру – у яких він згадував про самогубство через повішення [32]. Усе це розкриває тверезий портрет душевного стану Anthony Bourdain протягом місяців, які передували суїциду. Після трагедії він залишив два питання без відповіді, коли востаннє зайшов у свій готельний номер у Франції 7 червня 2018 року: 1) Яка ж подія спонукала його врешті покінчити з життям? 2) Чому усі були так здивовані, коли він це зробив? Передсмертної записки не було виявлено [1; 32].

Його подруга Asia Argento говорила про те, що “поняття не мала”, що в Anthony була “одержимість” самогубством, коли вона у Twitter опублікувала лінк на статтю John E. Richters від 8 липня 2018 року «Anthony Bourdain's long-burning suicidal wick-in his own words», де перелічено 19 випадків, коли її покійний друг говорив про суїцид. Bourdain вперше згадав про самогубство ще в 2000 році, а останній раз перед смертю – в жовтні 2017 року [10]. На початку червня 2018 року Bourdain працював над епізодом програми «Parts Unknown» зі своїм співробітником і добрим приятелем Éric Ripert у Страсбурзі. Ripert занепокоївся, коли 8 червня Bourdain пропустив сніданок та обід. Згодом він знайшов Anthony повішеним у номері готелю «Le Chambard» у містечку Kaisersberg. На тілі не виявили слідів насильства, результати токсикології були негативними на наркотики і продемонстрували лише залишки терапевтичного ненаркотичного препарату. Тіло Anthony Bourdain кремували у Франції, а прах повернули до США [32]. Його мати Gladys Bourdain (1934–2020) сказала, що “він був абсолютно останньою людиною, про котру б вона подумала, що та може зробити щось подібне”. Співчуття висловили, серед інших, шеф-кухарі Andrew Zimmern та Gordon Ramsay, діючий президент Donald Trump та колишній Barack Obama, астронавт Scott Kelly та багато інших знаменитостей. У 2019 році Кулінарний інститут Америки (Culinary Institute of America) заснував стипендію на честь Anthony Bourdain. У 2021 році відбулася світова прем'єра фільму виробництва CNN Films та HBO Max «Roadrunner: A Film About Anthony Bourdain». У 2022 році вийшла книга «Down and Out in Paradise: The Life of Anthony Bourdain».

У лютому 2019 року знаменитий австралійський шеф-кухар Justin Bull покінчив з життям у віці 46 років. Його тіло виявили у його ж власному закладі «Nuxton's» у передмісті Сіднея Bronte. Justin Bull був особистим кухарем кінозірки Russell Crowe та мільярдера James Packer [8; 40]. Того ж місяця здійснив суїцид інший австралійський шеф-кухар Matt Crandon (1976), котрий працював у закладах «4Fourteen» та «Wine Banc» у Сіднеї та «Chur Burger» у Брісбені [7]. У березні 2019 року застрелився з рушниці відомий тосканський шеф-кухар Luciano Zizzeri (1956), власник ресторану «La Pineta» в сели-

щі Marina di Bibbona у провінції Livorno. Його бездіяне тіло знайшли в будинку батьків. Шеф-кухар Zizzeri був відомий не лише в Тоскані – успадкувавши сімейний бізнес на березі моря (ресторан відкрився у 1964 році), він зумів перетворити заклад в один з найкращих в усій Італії. Luciano Zizzeri отримав мішленівську зірку у 2006 році, а серед його клієнтів було багато знаменитостей зі сфери розваг, музики (перш за все, Mick Jagger) та фінансів. Його раптова смерть шокувала світ високої кухні [15].

Французький шеф-кухар, готельєр та ресторатор Max Callegari, власник «Logis du Gueuteur» в Arcs-sur-Argens, покінчив з життям, повісившись 1 липня 2020 року. Йому було 64 роки. Причини цього вчинку залишаються нез'ясованими. Max Callegari виставляв на продаж свій заклад протягом кількох років. За словами колег, останнім часом він був у пригніченому настрої, однак вони не змогли розпізнати наближення трагедії. Усі говорять про постійний тиск, жорстокість клієнтів у соціальних мережах, котрі можуть зіпсувати репутацію кількома кліками. Gilbert Masse, колишній власник ресторану «Les Pignatelles» у La Mote та друг Max Callegari, говорить, серед іншого, про те, що “робота вже не така, що була колись. Утримувати персонал стає складно, ми працюємо багато годин, молодь цього не хоче. Нас вбивають в інтернеті”. 19 жовтня 2021 року провідні шеф-кухарі департаменту зібралися, аби вшанувати його пам'ять. На мармуровій плиті поруч з білим ковпаком викарбували слова: «À Max, tes amis, les chefs» («Максу, твої друзі, шеф-кухарі»). Після фуршету вони пішли на кладовище Aspé у Saint-Raphaël для того, щоб встановити цю епітафію на могилі Max Callegari. Його сестра Brigitte вважає, що у брата було вигорання та особисті проблеми: “Я бачила його виснаженим. Буквально перед самогубством він підписав зобов'язання продати свій ресторан. Я думаю, що він сприйняв продаж Logis як поразку, а пандемія його довела” [22; 24].

Японський шеф-кухар Taku Sekine покінчив життя самогубством 28 вересня 2020 року. Йому було 39 років. Серед причин називають звинувачення у сексуальних домаганнях. Жодної офіційної скарги на Sekine не надходило, він не перебував під слідством. Влітку ймовірна жертва опублікувала пост в Instagram, в якому йшлося про те, що вона зазнала сексуального насильства зі сторони неназваного шеф-кухаря. За даними інформаційного агентства AFP, у серпні вебсайт Atabula написав про розслідування стосовно сексуальних домагань на найкращих французьких кухнях, заявивши, що “відомий японський шеф-кухар”, ім'я котрого прямо не називають, “може бути звинувачений у зґвалтуванні”. Сам Taku Sekine заявив, що буде боротися, щоб очистити своє ім'я. На думку його родини, він впав у депресію після висунутих обвинувачень, а ЗМІ відіграли важливу роль у запламуванні його репу-

тації. Свого часу Taku Sekine навчався у знаменитих французьких шеф-кухарів Alain Ducasse (1956) та Hélène Darroze (1967), працював у культовому паризькому закладі «Clown Bar» та в ресторані готелю «Plaza Ath en e». Його власний ресторан «Dersou» за версією гїда «Fooding» був визнаний найкращим у Франції в 2016 році. У 2019 році він відкрив ресторан азійської кухні «Cheval d’Or». У нього залишилася партнерка Sarah Berger та дворічний син [30].

У лютому 2021 року відомий французький шеф-кухар Marcel Keff покінчив з життям. Трагедія сталася у його власному ресторані «La Lorraine». Ще у 2017 році він відійшов від справ і передав управління сімейним рестораном, розташованим у муніципалітеті Zoufftgen (департамент Moselle) синові Lucien Keff. У 2020 році заклад втратив мішленівську зірку, яку Marcel Keff здобув у 2006 році. Marcel Keff народився 28 липня 1957 року в Montenach. У 1978 році одружився з Christine Schmidt. У пари було двоє дітей – Anne та Lucien. Marcel Keff походив з родини рестораторів. Його батьки Joseph та Suzanne Keff були фермерами та працівниками на заводі. Вони відкрили ресторан «La Klaus» у муніципалітеті Montenach (департамент Moselle) у 1969 році. Тому сам Marcel зростав на кухні і вирішив піти стопами батьків. У 1980 році він разом з дружиною Christine викупив невелику сільську корчму у Zoufftgen, яка спеціалізувалася на місцевих продуктах, шинці, смаженій картоплі. Крок за кроком подружжя розбудувало заклад, який стане одним із найкращих у регіоні. У меню пропонували місцеві страви. Його репутація швидко зростала. Син Lucien вдосконалював власну майстерність у таких метрів як Marc Veurat (1950) та Alain Ducasse. Коли ж він приєднався до батька, ресторан збагатився ще одним справжнім талантом. ЗМІ додають, що Lucien нещодавно сказав батькові, що хотів би “перегорнути сторінку, рухатися далі” [23; 26].

Перфекціонізм, надмірні очікування, стрес і розчарування – саме за цими словами ховаються причини, які спонукали шеф-кухарів до суїциду. Вони часто стають жертвами власної майстерності. Багато з них вирішили покінчити з життям через причини, пов’язані з професією, яка постійно піддає їх випробуванням – поміж потребою винаходити нові страви, бажанням не розчарувати клієнта,

завжди пропонувати бездоганне обслуговування та особистим життям [11]. Самогубство є глибоко особистим вчинком. Ті, хто вивчає суїциди, кажуть, що причини, через які люди вирішують вбити себе, є багатоаспектними, і вони застерігають інших не шукати легких пояснень – їх немає [33].

Somya Abubucker пропонує вдосконалювати догляд за пацієнтами з суїцидальними думками, виявляти причини, фактори ризику та механізми захисту. Першочергові завдання полягають у покращенні інструментів скринінгу, розробці алгоритмів прогнозування ризику та визначенні біомаркерів [1]. У переважній більшості випадків суїцидальна поведінка виникає в контексті психічних розладів, найбільш важливим з яких є депресія. Удосконалення лікування депресії, обмеження доступу до летальних засобів, уникнення ефекту Вертера (імітації самогубства) є центральними аспектами програм профілактики суїцидів [17].

Висновки. Шеф-кухари, про котрих йшла мова у дослідженні, працювали у найкращих ресторанах США, Канади, Франції, Італії, Швейцарії, Великобританії та Австралії. Вони зробили значний внесок у розвиток світової гастрономії, їхні заклади були перетворені у культові локації, відзначені зірками від «Michelin» та оцінками від «Gault & Millau», котрі функціонували подекуди кілька десятиліть і де пропонували найвишуканіші страви.

Причинами їхніх суїцидів були депресія, емоційне виснаження та вигорання, економічна криза, падіння прибутків та зниження рейтингів, втрата коханої / близької людини, вплив реаліті-шоу, постійний тиск, ненормований робочий графік, невинуваті обвинувачення.

3-поміж способів самогубства, це, зокрема, повішення, використання вогнепальної зброї, утоплення та удушення, передозування лікарськими й наркотичними засобами. Мотиви вчинків декого з них так і залишилися загадкою, оскільки не було виявлено навіть передсмертних записок.

Серед першочергових завдань з профілактики самогубств слід збільшити число спеціалізованих програм з надання психіатричної допомоги, обмежити доступ до зброї та посилити контроль для виявлення повідомлень / інформації про те, що особа демонструє суїцидальні наміри.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Abubucker S. Reflections on the Spade and Bourdain Suicides. *The American Journal of Psychiatry. Residents’ Journal*. Vol. 13, Is. 9. 2018. pp. 9–10. <https://doi.org/10.1176/appi.ajp-rj.2018.130904>.
2. Beniamino Nespore morto: lo chef del ristorante ‘Al Mercato’ di Milano aveva 34 anni. URL: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2016/11/28/beniamino-nespore-morto-lo-chef-del-ristorante-al-mercato-di-milano-aveva-34-anni/3223256/>
3. Ben etez Camacho  . Implicaciones bio eticas en el «efecto de contagio» del suicidio. *Medicina Y  tica: Revista internacional de bioética, deontolog a y  tica m dica*. Vol. 33 (1). 2022. pp. 163–184. <https://doi.org/10.36105/mye.2022v33n1.04>.
4. Bilefsky D., Severson K. Benoît Violier’s Death Shines Light on High-Pressure Restaurant World. URL: <https://www.nytimes.com/2016/02/02/world/europe/benoit-violier-chef-dies.html>.

5. Bloisi W., Hoel H. Abusive work practices and bullying among chefs: A review of the literature. *International Journal of Hospitality Management*. 27. 4. 2008. pp. 649–656. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2007.09.001>.
6. Bonilli S. La bella e tragica storia di Franco e Silvana Colombani e della Locanda del Sole di Maleo. URL: https://www.varie.eu/siti/sitopaperogiallo/la_bella_e_tragica_storia_di_franco_e_silvana_colombani_e_della_locanda_del_sole_di_maleo.html.
7. Chapman A. 'Another gone too soon': My Kitchen Rules judge Colin Fassnidge pays tribute as another chef dies in tragic circumstances – just days after Russell Crowe's personal chef took his own life. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-6694257/My-Kitchen-Rules-judge-Colin-Fassnidge-pays-tribute-chef-dies-tragic-circumstances.html>.
8. Chef Justin Bull (46) took his life in his restaurant. URL: [http://mydeathspace.com/article/2019/02/21/Chef_Justin_Bull_\(46\)_took_his_life_in_his_restaurant](http://mydeathspace.com/article/2019/02/21/Chef_Justin_Bull_(46)_took_his_life_in_his_restaurant).
9. Chef who trained with Jamie Oliver found hanging from a tree just a few miles from Fifteen Restaurant. URL: <https://www.standard.co.uk/hp/front/chef-who-trained-with-jamie-oliver-found-hanging-from-a-tree-just-a-few-miles-from-fifteen-restaurant-7242460.html>.
10. Crane E. Asia Argento says she 'had no idea' Anthony Bourdain had an 'obsession' with suicide as she posts 'heart-wrenching' story that lists the 19 TIMES her late boyfriend publicly spoke about killing himself. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-5961147/Asia-Argento-says-no-idea-Anthony-Bourdain-obsession-suicide.html>.
11. Cutini P. Gli chef e il male oscuro, storia dei grandi cuochi che hanno scelto di togliersi la vita. URL: <https://www.rainews.it/archivio-rainews/articoli/Gli-chef-e-il-male-oscuro-storia-di-chi-ha-scelto-di-togliersi-la-vita-4dfa156b-118d-4025-a471-22b00630d114.html>.
12. Drayton J. Hudson & Halls: The food of love. Dunedin: Otago University Press, 2018. 304 p.
13. Drug overdose killed celebrity chef Anthony Sedlak: coroner. URL: <https://bc.ctvnews.ca/drug-overdose-killed-celebrity-chef-anthony-sedlak-coroner-1.871271>.
14. Duke A. 'MasterChef' runner-up Josh Marks loses 'battle of his life,' commits suicide. URL: <https://edition.cnn.com/2013/10/13/showbiz/masterchef-joshua-marks-suicide/index.html>.
15. È morto lo chef Luciano Zazzeri titolare de La Pineta di Marina di Bibbona. URL: <https://www.italiaatavola.net/professionni/cuochi/2019/3/18/morto-chef-luciano-zazzeri-titolare-pineta-marina-bibbona/59848/>
16. Gordon Ramsay, reality TV and the suicide of chef Joseph Cerniglia. URL: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/sep/30/gordon-ramsay-chef-suicide-joseph-cerniglia>.
17. Hegerl U. Prevention of suicidal behavior. *Dialogues in Clinical Neuroscience*. 18 (2). 2016. pp. 183–190. <https://doi.org/10.31887/DCNS.2016.18.2/uhegerl>.
18. Hill P. Charity event in memory of popular young chef Carl Abrams. URL: <https://www.somersetcountygazette.co.uk/news/16214201.charity-event-memory-popular-young-chef-carl-abrams/>
19. Jeremy Strode (53) took his own life. URL: [http://www.mydeathspace.com/article/2017/07/18/Jeremy_Strode_\(53\)_took_his_own_life](http://www.mydeathspace.com/article/2017/07/18/Jeremy_Strode_(53)_took_his_own_life).
20. Kat Kinsman. URL: <https://www.foodandwine.com/author/kat-kinsman>.
21. Koirala K. The Tragic 2011 Death Of Jamie's Kitchen Star Kevin Boyle. URL: <https://www.mashed.com/1154961/the-tragic-2011-death-of-jamies-kitchen-star-kevin-boyle/>
22. Le chef varois Max Callegari a choisi de tirer sa révérence. URL: <https://www.pressreader.com/france/var-matin-brignoles-le-luc-saint-maximin/20200703/283051236724519>.
23. Lhuillier C. Ancien chef étoilé de La Lorraine à Zoufftgen, Marcel Keff est mort. URL: <https://www.francebleu.fr/infos/societe/ancien-chef-etoile-de-la-lorraine-a-zoufftgen-marcel-keff-est-mort-1614091498>.
24. Marill A. Un an après sa disparition, les barons de la gastronomie rendent hommage au chef arcois, Max Callegari. URL: <https://www.monacomatin.mc/vie-locale/un-an-apres-sa-disparition-les-barons-de-la-gastronomie-rendent-hommage-au-chef-arcois-max-callegari-721682>.
25. Morris K. The life and death of Homaro Cantu, the genius chef who wanted to change the world. URL: <https://www.theguardian.com/news/2018/apr/06/homaro-cantu-moto-chef-change-the-world>.
26. Moselle: l'ancien chef étoilé Marcel Keff a mis fin à ses jours. URL: <https://www.leparisien.fr/societe/moselle-lancien-chef-etoile-marcel-keff-a-mis-fin-a-ses-jours-24-02-2021-MQ7XID664ZFB5PWGGLEQK3XU4Q.php>.
27. Mura G. Oggi i funerali di Colombani grande principe del gusto. URL: <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/1996/05/30/oggi-funerali-di-colombani-grande-principe-del.html>.
28. Nurra G. Gli affari vanno male, chef si uccide. URL: <https://www.lanuovasardegna.it/regione/2014/04/05/news/gli-affari-vanno-male-chef-si-uccide-1.8990850>.
29. O'Rourke J. The Tragic Death of 'Kitchen Nightmares' Star Berated By Gordon Ramsay. URL: <https://talentrecap.com/the-tragic-death-of-kitchen-nightmares-star-berated-by-gordon-ramsay/>
30. Onishi N. Paris Chef Commits Suicide After Assault Allegations, Family Says. URL: <https://www.nytimes.com/2020/09/30/world/europe/chef-Taku-Sekine.html>.
31. Reynolds E. Hell's kitchen: Brutal shifts, intense pressure and isolation driving Aussie chefs to suicide. URL: <https://www.news.com.au/finance/work/at-work/hells-kitchen-brutal-shifts-intense-pressure-and-isolation-driving-aussie-chefs-to-suicide/news-story/ad7b4c3786562ca59980204686370c62>.
32. Richters J. E. Anthony Bourdain's long-burning suicidal wick – in his own words. URL: https://www.researchgate.net/publication/350453356_Anthony_Bourdain's_long-burning_suicidal_wick-in_his_own_words/link/6060e7b2a6fdccbfea13e4ad/download.

33. Robbins L. Restaurants Were His Life. URL: <https://www.nytimes.com/2013/08/25/nyregion/restaurants-were-his-life.html>.
34. Sinyor M., Tran U. S., Garcia D., Till B., Voracek M., Niederkrotenthaler T. Suicide mortality in the United States following the suicides of Kate Spade and Anthony Bourdain. *Australian & New Zealand Journal of Psychiatry*. 55 (6). 2021. pp. 613–619. <https://doi.org/10.1177/0004867420976844>.
35. Steinberger M. Michelin and the Deaths of Two French Chefs. URL: <https://www.newyorker.com/culture/culture-desk/michelin-and-the-deaths-of-two-french-chefs>.
36. Sugg M. M., Michael K. D., Stevens S. E., Filbin R., Weiser J., Runkle J. D. Crisis text patterns in youth following the release of 13 Reasons Why Season 2 and celebrity suicides: A case study of summer 2018. *Preventive Medicine Reports*. 16. 2019. 100999. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2019.100999>. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6849446/pdf/main.pdf>.
37. Turecki G., Brent D. A., Gunnell D., O'Connor R. C., Oquendo M. A., Pirkis J., Stanley B. H. Suicide and suicide risk. *Nature Reviews Disease Primers*. 5 (1). 2019. 74. <https://doi.org/10.1038/s41572-019-0121-0>.
38. Turrini D. Chef suicidi, il “male di vivere” della professione. URL: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2016/11/30/chef-suicidi-il-male-di-vivere-della-professione/3228049/>
39. TV chef Anthony Sedlak's death blamed on suicidal overdose. URL: <https://www.cbc.ca/news/canada/british-columbia/tv-chef-anthony-sedlak-s-death-blamed-on-suicidal-overdose-1.1359070>.
40. White N., Moore C. Wife of chef-to-the-stars Justin Bull claims her husband didn't kill himself 'intentionally' at his Sydney cafe – as James Packer flies in for the funeral. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-6689691/Wife-celebrity-chef-Justin-Bull-posts-emotional-farewell-tribute-him.html>.

Стаття надійшла до редакції 27.09.2023

Стаття рекомендована до друку 30.10.2023

Oksana Nykyha, Doctor of Philosophy (Tourism), Lecturer of Tourism Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: nykyha1993@gmail.com, Contact phone number: +38-097-952-14-03, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3492-7475>

Olha Romanchuk, Doctor of Science in Pedagogy, Professor, Head of the Department of Ukrainian and Foreign Languages, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: olgabrvska@gmail.com, Contact phone number: +38-067-967-65-51, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8215-9741>, Scopus Author ID: 57188569190

Rostyslav Koval, PhD in Philology, Associate Professor, Ukrainian and Foreign Languages Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: kovalrostyslav@gmail.com, Contact phone number: +38-067-940-93-25, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9284-7505>, Scopus ID: 57209249017

Myroslava Danylevych, Doctor of Science in Pedagogy, Professor, Acting Head of the Department of Tourism, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: mdanylevych@ukr.net, Contact phone number: +38-067-673-96-67, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1285-392X>, Scopus ID: 5670732800

Yuliia Kalymon, PhD in Philology, Associate Professor, Ukrainian and Foreign Languages Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: kalymon.yulia@gmail.com, Contact phone number: +38-097-960-90-40, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0062-2382>, Scopus ID: 57804495100

SUICIDES OF FAMOUS CHEFS OF TODAY: STORIES AND REASONS

Suicide and suicidal behavior are one of the key issues for public policy and health care. Well-known American psychiatrist Somya Abubucker states that according to the WHO, a death by suicide occurs every 40 seconds in the world and “there are indications that for every adult person who died by suicide, there could be more than twenty others who attempted to commit it”. Restaurants remain a highly stressful environment, with the chef profession ranking among the top 10 most nerve-racking jobs in the world. The aim of the article is to present the life story and professional activity of the world's most famous chefs and restaurateurs who committed suicide over the past 30 years, as well as the analysis of the probable reasons for their actions. To achieve the declared goal, the following research methods were used: historical, descriptive, comparative, systematization and generalization. The chefs in question used to work in the best restaurants in the United States, Canada, France, Italy, Switzerland, Great Britain and Australia. They made a significant contribution to the development of world gastronomy, their establishments have been transformed into truly cult locations, awarded stars from «Michelin» and evaluations from «Gault & Millau», which have been operating for several decades and offering the most exquisite dishes. It was established that the reasons for their suicides were mostly depression, emotional exhaustion and burnout, economic crisis, a drop in profits and lower ratings, loss of a loved one / close person, influence of reality shows, constant pressure, irregular work schedule, unjustified accusations. It was found that among the methods of

suicide, it is, in particular, hanging, use of firearms, drowning and suffocation, medicine and drug overdose. The motives of the actions of some of them remained a mystery, since not even suicide notes were found. Priorities for suicide prevention include increasing specialized mental health programs, restricting access to weapons, and strengthening surveillance to detect signals / reports / information that a person is exhibiting suicidal intent. The obtained results make it possible to supplement and expand specialized training courses in higher education institutions of Ukraine, where personnel are trained for the field of tourism, hotel and restaurant industry, as well as medicine (in particular, psychology, psychiatry, addictionology and rehabilitation).

Keywords: *chef, suicide, suicidal behavior, restaurant, gastronomy, tourism.*

REFERENCES

1. Abubucker, S. (2018). Reflections on the Spade and Bourdain Suicides. *The American Journal of Psychiatry. Residents' Journal*. Vol. 13, Is. 9. pp. 9–10. <https://doi.org/10.1176/appi.ajp-rj.2018.130904>.
2. Beniamino Nespore morto: lo chef del ristorante 'Al Mercato' di Milano aveva 34 anni. URL: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2016/11/28/beniamino-nespor-morto-lo-chef-del-ristorante-al-mercato-di-milano-aveva-34-anni/3223256/>
3. Benítez Camacho, É. (2022). Implicaciones bioéticas en el «efecto de contagio» del suicidio. *Medicina Y Ética: Revista internacional de bioética, deontología y ética médica*. Vol. 33 (1). pp. 163–184. <https://doi.org/10.36105/mye.2022v33n1.04>.
4. Bilefsky, D., Severson, K. Benoît Violier's Death Shines Light on High-Pressure Restaurant World. URL: <https://www.nytimes.com/2016/02/02/world/europe/benoit-violier-chef-dies.html>.
5. Bloisi, W., Hoel, H. (2008). Abusive work practices and bullying among chefs: A review of the literature. *International Journal of Hospitality Management*. 27. 4. pp. 649–656. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2007.09.001>.
6. Bonilli, S. La bella e tragica storia di Franco e Silvana Colombani e della Locanda del Sole di Maleo. URL: https://www.varie.eu/siti/sitopaperogiallo/la_bella_e_tragica_storia_di_franco_e_silvana_colombani_e_della_locanda_del_sole_di_maleo.html.
7. Chapman, A. 'Another gone too soon': My Kitchen Rules judge Colin Fassnidge pays tribute as another chef dies in tragic circumstances – just days after Russell Crowe's personal chef took his own life. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-6694257/My-Kitchen-Rules-judge-Colin-Fassnidge-pays-tribute-chef-dies-tragic-circumstances.html>.
8. Chef Justin Bull (46) took his life in his restaurant. URL: [http://mydeathspace.com/article/2019/02/21/Chef_Justin_Bull_\(46\)_took_his_life_in_his_restaurant](http://mydeathspace.com/article/2019/02/21/Chef_Justin_Bull_(46)_took_his_life_in_his_restaurant).
9. Chef who trained with Jamie Oliver found hanging from a tree just a few miles from Fifteen Restaurant. URL: <https://www.standard.co.uk/hp/front/chef-who-trained-with-jamie-oliver-found-hanging-from-a-tree-just-a-few-miles-from-fifteen-restaurant-7242460.html>.
10. Crane, E. Asia Argento says she 'had no idea' Anthony Bourdain had an 'obsession' with suicide as she posts 'heart-wrenching' story that lists the 19 TIMES her late boyfriend publicly spoke about killing himself. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-5961147/Asia-Argento-says-no-idea-Anthony-Bourdain-obsession-suicide.html>.
11. Cutini, P. Gli chef e il male oscuro, storia dei grandi cuochi che hanno scelto di togliersi la vita. URL: <https://www.rainews.it/archivio-rainews/articoli/Gli-chef-e-il-male-oscuro-storia-di-chi-ha-scelto-di-togliersi-la-vita-4dfa156b-118d-4025-a471-22b00630d114.html>.
12. Drayton, J. (2018). *Hudson & Halls: The food of love*. Dunedin: Otago University Press. 304 p.
13. Drug overdose killed celebrity chef Anthony Sedlak: coroner. URL: <https://bc.ctvnews.ca/drug-overdose-killed-celebrity-chef-anthony-sedlak-coroner-1.871271>.
14. Duke, A. 'MasterChef' runner-up Josh Marks loses 'battle of his life,' commits suicide. URL: <https://edition.cnn.com/2013/10/13/showbiz/masterchef-joshua-marks-suicide/index.html>.
15. È morto lo chef Luciano Zazzeri titolare de La Pineta di Marina di Bibbona. URL: <https://www.italiaatavola.net/professionii/cuochi/2019/3/18/morto-chef-luciano-zazzeri-titolare-pineta-marina-bibbona/59848/>
16. Gordon Ramsay, reality TV and the suicide of chef Joseph Cerniglia. URL: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/sep/30/gordon-ramsay-chef-suicide-joseph-cerniglia>.
17. Hegerl, U. (2016). Prevention of suicidal behavior. *Dialogues in Clinical Neuroscience*. 18 (2). pp. 183–190. <https://doi.org/10.31887/DCNS.2016.18.2/uhegerl>.
18. Hill, P. Charity event in memory of popular young chef Carl Abrams. URL: <https://www.somersetcountygazette.co.uk/news/16214201.charity-event-memory-popular-young-chef-carl-abrams/>
19. Jeremy Strode (53) took his own life. URL: [http://www.mydeathspace.com/article/2017/07/18/Jeremy_Strode_\(53\)_took_his_own_life](http://www.mydeathspace.com/article/2017/07/18/Jeremy_Strode_(53)_took_his_own_life).
20. Kat Kinsman. URL: <https://www.foodandwine.com/author/kat-kinsman>.
21. Koirala, K. The Tragic 2011 Death Of Jamie's Kitchen Star Kevin Boyle. URL: <https://www.mashed.com/1154961/the-tragic-2011-death-of-jamies-kitchen-star-kevin-boyle/>
22. Le chef varois Max Callegari a choisi de tirer sa révérence. URL: <https://www.pressreader.com/france/var-matin-brignoles-le-luc-saint-maximin/20200703/283051236724519>.
23. Lhuillier, C. Ancien chef étoilé de La Lorraine à Zoufftgen, Marcel Keff est mort. URL: <https://www.francebleu.fr/infos/societe/ancien-chef-etoile-de-la-lorraine-a-zoufftgen-marcel-keff-est-mort-1614091498>.

24. Marill, A. Un an après sa disparition, les barons de la gastronomie rendent hommage au chef arcois, Max Callegari. URL: <https://www.monacomatin.mc/vie-locale/un-an-apres-sa-disparition-les-barons-de-la-gastronomie-rendent-hommage-au-che-arcois-max-callegari-721682>.
25. Morris, K. The life and death of Homaro Cantu, the genius chef who wanted to change the world. URL: <https://www.theguardian.com/news/2018/apr/06/homaro-cantu-moto-chef-change-the-world>.
26. Moselle: l'ancien chef étoilé Marcel Keff a mis fin à ses jours. URL: <https://www.leparisien.fr/societe/moselle-lancien-chef-etoile-marcel-keff-a-mis-fin-a-ses-jours-24-02-2021-MQ7XID664ZFB5PWGGLQK3XU4Q.php>.
27. Mura, G. Oggi i funerali di Colombani grande principe del gusto. URL: <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/1996/05/30/oggi-funerali-di-colombani-grande-principe-del.html>.
28. Nurra, G. Gli affari vanno male, chef si uccide. URL: <https://www.lanuovasardegna.it/regione/2014/04/05/news/gli-affari-vanno-male-chef-si-uccide-1.8990850>.
29. O'Rourke, J. The Tragic Death of 'Kitchen Nightmares' Star Berated By Gordon Ramsay. URL: <https://talentrecap.com/the-tragic-death-of-kitchen-nightmares-star-berated-by-gordon-ramsay/>
30. Onishi, N. Paris Chef Commits Suicide After Assault Allegations, Family Says. URL: <https://www.nytimes.com/2020/09/30/world/europe/chef-Taku-Sekine.html>.
31. Reynolds, E. Hell's kitchen: Brutal shifts, intense pressure and isolation driving Aussie chefs to suicide. URL: <https://www.news.com.au/finance/work/at-work/hells-kitchen-brutal-shifts-intense-pressure-and-isolation-driving-aussie-chefs-to-suicide/news-story/ad7b4c3786562ca59980204686370c62>.
32. Richters, J. E. Anthony Bourdain's long-burning suicidal wick – in his own words. URL: https://www.researchgate.net/publication/350453356_Anthony_Bourdain's_long-burning_suicidal_wick-in_his_own_words/link/6060e7b2a6fdccfea13e4ad/download.
33. Robbins, L. Restaurants Were His Life. URL: <https://www.nytimes.com/2013/08/25/nyregion/restaurants-were-his-life.html>.
34. Sinyor, M., Tran, U. S., Garcia, D., Till, B., Voracek, M., Niederkrotenthaler, T. (2021). Suicide mortality in the United States following the suicides of Kate Spade and Anthony Bourdain. *Australian & New Zealand Journal of Psychiatry*. 55 (6). pp. 613–619. <https://doi.org/10.1177/0004867420976844>.
35. Steinberger, M. Michelin and the Deaths of Two French Chefs. URL: <https://www.newyorker.com/culture/culture-desk/michelin-and-the-deaths-of-two-french-chefs>.
36. Sugg, M. M., Michael, K. D., Stevens, S. E., Filbin, R., Weiser, J., Runkle, J. D. (2019). Crisis text patterns in youth following the release of 13 Reasons Why Season 2 and celebrity suicides: A case study of summer 2018. *Preventive Medicine Reports*. 16. 100999. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2019.100999>. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6849446/pdf/main.pdf>.
37. Turecki, G., Brent, D. A., Gunnell, D., O'Connor, R. C., Oquendo, M. A., Pirkis, J., Stanley, B. H. (2019). Suicide and suicide risk. *Nature Reviews Disease Primers*. 5 (1). 74. <https://doi.org/10.1038/s41572-019-0121-0>.
38. Turrini, D. Chef suicidi, il "male di vivere" della professione. URL: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2016/11/30/chef-suicidi-il-male-di-vivere-della-professione/3228049/>
39. TV chef Anthony Sedlak's death blamed on suicidal overdose. URL: <https://www.cbc.ca/news/canada/british-columbia/tv-chef-anthony-sedlak-s-death-blamed-on-suicidal-overdose-1.1359070>.
40. White, N., Moore, C. Wife of chef-to-the-stars Justin Bull claims her husband didn't kill himself 'intentionally' at his Sydney cafe – as James Packer flies in for the funeral. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-6689691/Wife-celebrity-chef-Justin-Bull-posts-emotional-farewell-tribute-him.html>.

The article was received by the editors 27.09.2023
The article is recommended for printing 30.10.2023