

프랑스 기술인

칼벨

프랑스 국립 제분학교 제빵과 주임 교수와 국립 농업 연구소 연구원을 역임한 바 있는 칼벨(R.CALVEL) 교수가 파리크라상의 초청으로 지난 12월 5일 한국을 방문했다. 파리크라상의 기술 고문인 칼벨 교수는 1913년 프랑스 아르테즈 출생으로 17세때 제빵사 견습생으로 들어가 26세때 프랑스 국립 제분학교 주임 교수를 지냈으며 2차대전에 참전했다가 포로 생활을 한 적이 있는 특이한 경력의 소유자다.

1954년부터 26차례 일본을 드나들며 기술 지도를 해왔고 그의 중국, 미국, 남미, 아프리카, 유럽 등 많은 나라를 지도했다. 7박 8일 한국 방문 일정에서 그는 한불제과학원을 시작으로 파리크라상의 점포를 돌며 「바케트」와 「시골빵」, 「브리오쉬」를 실연했다.

다음은 한불학원에서 만나 나눈 일문일답이

다.

프랑스 국립제분학교 교수를 역임했다는 말을 들었다. 지금 하고 있는 일과 근황은?

— 정년 퇴직한 상태이며 어디에도 속해 있지 않다. 일본이나 미국 같은 데서 기술 지도를 요청하면 고문 자격으로 일을 한다는 생각보다 친구를 만나러 간다는 기쁨에서 세미나를 할 뿐이다.

어떤 계기로 이번 세미나에 오게 되었으며 한국에서의 일정 동안 무엇을 하게 되는가?

— 이곳 파리크라상에서 초청해 오게 되었다. 무엇을 할 것이냐고 물었는데 아마 반죽 위에 손을 올려 놓고 있을 것이다(웃음). 오늘 했던 것처럼 「바케트」, 「시골빵」, 「브리오쉬」를 실연할 것이다. 파리크라상을 돌며 기술자들과 빵도 만들고 조언도 한다.

한국 제과업계에 대한 소감과 기술적으로 부

족한 부분이 있다면 말해 달라.

— 신라호텔 제과부와 파리크라상외에는 기본 곳이 없어 알고 있는 게 별로 없다. 좋은 프랑스 빵을 만들고 있다고 생각한다. 일본이 한국보다 앞서 있다고 보는데 재료나 장비면이 아니라 프랑스 빵을 시작한 역사가 일본이 앞서기 때문일 것이다. 역사에 비하면 잘하는 편이다.

중국, 미국, 아프리카, 남미 등 여러나라를 방문한 것으로 알고 있다. 그들 나라의 제과 수준이나 현황은 어떤가?

— 단정해서 말하기 어렵다. 빵의 역사가 각기 다르기 때문에 상대적일 수 밖에 없다. 미국의 경우 그들의 주식이 빵이고 오래전부터 빵을 만들어 왔기 때문에 기술 수준이 높다. 제일 좋은 빵을 만들고 있다고 생각하지는 않지만 좋은 프랑스빵을 만들려고 노력하는 모습을 볼 수 있었다.

프랑스 제과업계의 현황은 어떤가? 어떤 빵이 소비자에게 사랑을 받으며 신제품 개발은 활발한가?

— 별 변화가 없는 편이다. 전통을 고수하려는 경향이 강하기 때문이다. 바케트나 프랑스 빵, 시골빵이 주류를 이루고 있다. 특별한 빵을 먹기는 하지만 바케트가 안 좋을 때나 먹지 신제품 빵 개발은 미약한 편이다. 소비자들의 관심이 늘 바케트나 프랑스빵 등 질 좋은 전통 빵에만 가 있다.

본지에서도 다른 적이 있는데 프랑스에서 전통빵 제조 방식이 아닌 냉동반죽이 급성장세를 보이고 있다는 소식을 접했다. 그 문제로 냉동반죽 파동이 있었고 정부가 큰 수퍼에서만 팔되 스티커를 붙여 팔도록 조치를 취했는데 그 후 상황은?

— 수퍼마켓에서 파이 반죽이나 냉동반죽을 팔고 있기는 하다. 그러나 냉동반죽으로 좋은 빵을 만들기 힘들다. 여건이 여의치 않을 때나 쓰는 것이고 대부분의 사람은 냉동반죽에 관심이 없다.

소형 제과점은 어떤가? 냉동반죽 빵인지 구분할 수 없기 때문에 몰래 쓰고 있는 곳도 많다던데...

— 절대 그렇지 않다. 소수의 제과점에서는 그런지 모르겠지만 바케트는 절대 그렇지 않다. 바케트는 절대 그렇게 해서서는 제 맛을 낼 수 없다.

같이 이야기할 수 있어서 즐거웠다. 한국에서 좋은 친구 많이 만나기 바란다. ☑