

# 기술교화의 기회를 갖게 되어 기쁩니다

지난 7월 7일 한국관광호텔제과사협의회 주최로 열린 세미나에서 강사로 초대된 프랑스인 올리비에씨를 만나 본다. 그는 올 4월에 입국, 현재 롯데호텔 외국인 제과장을 맡고 있다.

한국 방문은 처음이라고 알고 있다. 인상은 어떤가

— 오기전에 막연히 생각했던 것보다 한국의 제과업체가 상당한 수준을 가지고 있는 것을 알고 놀랐다. 제품력도 뛰어나고 특히 제과인들이 모두 자기직업에 열성적으로 일하고 있는 것 같다.

한국에 오기 전에는 어디서 근무했는가. 자신에 대한 간략한 소개를 듣고 싶다.

— 콤팩트 있는 힐튼호텔에서 올해 초까지 근무했다. 고향은 프랑스의 툴루즈이며 이곳은 옛부터 요리분야가 발달한 곳이다. 나는 16세에 베이커리에 입문했다. 파리의 브랑제리에서 일한 적이 있고, 스위스 헝가리, 아프리카, 방콕 등 여러나라의 호텔에서 주로 근무했다. 이번에 롯데호텔에서 근무하게 된 것은 내 경력에 큰 도움이 될것으로 믿는다.

그렇게 많은 나라를 다닌 이유는

— 다양하고 심도있는 기술을 배우기 위해서였다. 또 새로운 제품소재를 찾는다는 목적도 있었다.

한국의 제과업체가 다른나라와는 어떻게 다른가

— 기술이나 제품 스타일이 전통을 고수하고 있다는 느낌이 든다. 유럽이나 일본의 최근 스타일은 전통적인 제조방법이나 표준형에서 많은 변화를 보여주고 있다. 특히 새로운 제과기계들이 많이 보급되어 제품이 더욱 다양해지고 있다. 요리분야의 자연주의적 흐름에 따라 디저트류도 가벼운 제품을 선호한다.

유럽의 냉동제품의 경향은 어떤가, 또 이에대한 개인적인 견해는

— 원가절감이라는 측면에서 냉동반죽의 발전은 계속되리라고 본다. 냉동반죽은 크게 성형전 냉동과 성형을 마친 냉동반죽으로 나눌 수 있는데 기술인의 입장에서는 가급적 전자를 사용하는 것이 좋겠고 냉동제품은 단체급식용으로 대량공급되는 경우에 적합하다고 본다. 고급제품을 원하는 경우에는 아무래도 적합치 않다.


유럽과 한국의 소비자간에 차이가 있다면

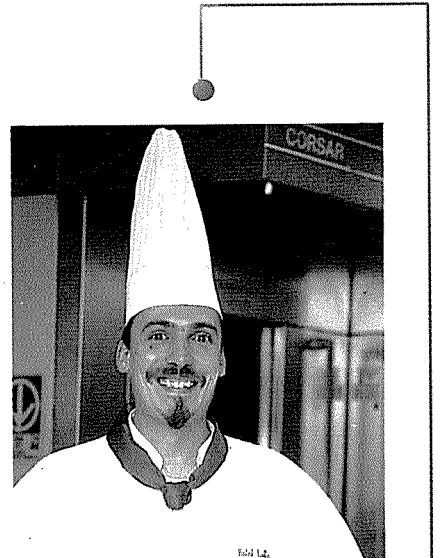
— 소비자의 기호보다는 제품자체가 많이 다르다고 생각한다. 한국에서도 프랑스빵이 많이 만들어지고 있다고 알고 있는데 미각의 차이를 굳이 말하자면 프랑스빵과 같은 맛이 유럽인의 입맛이다. 반면에 한국인은 전체적으로 부드러운 것을 좋아하는 것 같다.

제과에도 다양한 분야가 있는데 자신의 특기는

— 초콜릿이다. 초콜릿은 재료인 카카오빈의 종류가 다양하고 초콜릿 자체의 용도도 많아 관심을 가지게 되었다.

이전에도 세미나를 진행해 본 일이 있는가

— 여러번 있었다. 주부를 대상으로 하는 세미나에도 참석했고 TV에 출연 한 적이 있다. 이번에 한국관광호텔제과사협의회에서 내게 기회를 준 점에 대해 고맙게 생각한다. 서로의 노하우를 교환하게 되어 기쁘다. 



올리비에 가렛  
<호텔롯데 제과장>