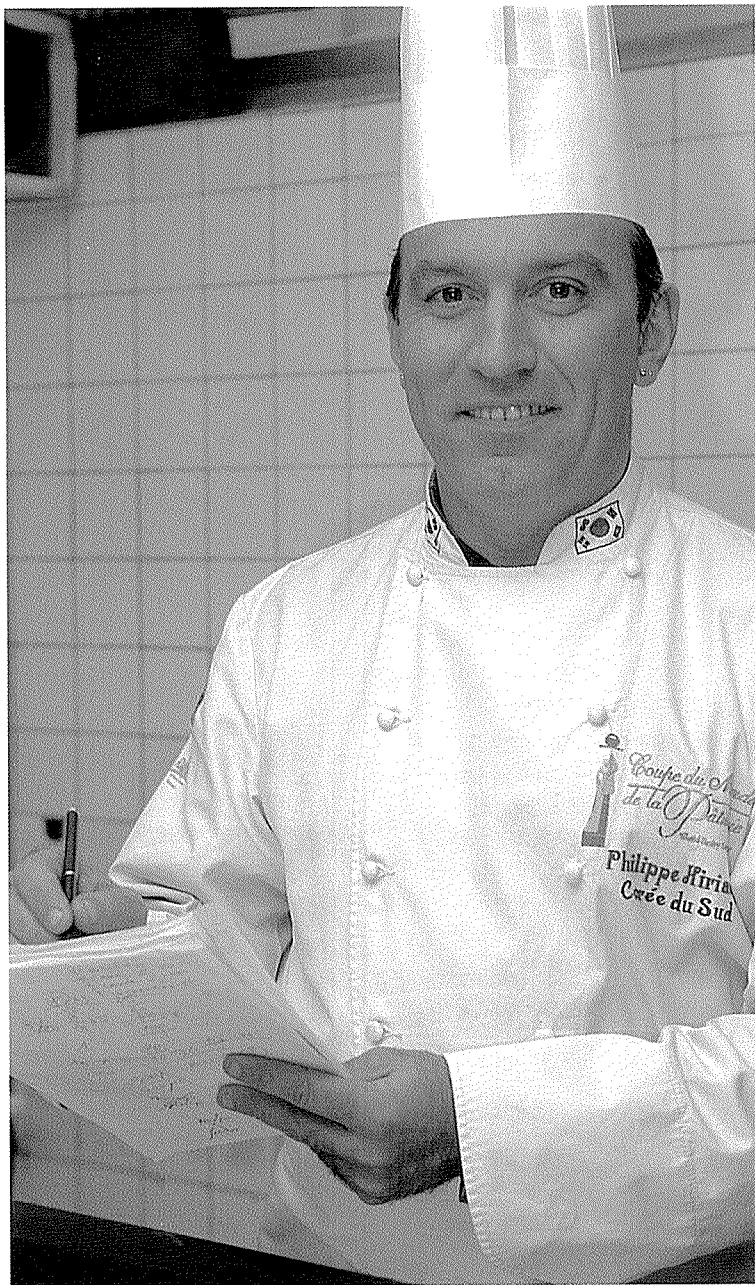


# 국경을 초월한 제과 기술의 전도사

## 필립 이리아(Philippe Hiriart)

지난해 11월 초콜릿 세미나 실연을 위해 한국을 방문한 필립 이리아는 한국인에 대해 각별한 관심과 호감을 갖고 있다. 프랑스에서 제과점을 경영하면서 현재 아시아 지역에서 제과 컨설턴트로 활동하고 있는 그는 '99 월드 빠띠세리에 참가하는 한국 선수들의 매니저를 맡고 있다. 한국을 방문한 그를 만나 한국 제과 기술에 대한 그의 견해와 앞으로의 계획을 들어 본다.



사람이 상대방을 이해하기 위해서는 그 사람의 됴됨이를 한눈에 꿰뚫어 보는 신통력을 갖지 않은 다음에야 기본적으로 말이 통해야 한다. 지난 11월 초콜릿 세미나 실연을 위해 한국을 방문한 필립 이리아(38)와의 인터뷰가 결정된 후 내내 꾀꾀한 마음을 떨칠 수 없었던 것도 어찌면 이런 이유 때문이었으리라.

외국인을 만났을 때 갖게 되는 부담감, 그것은 서로가 다른 언어를 사용한다는 데서 연유하는 것이다. 그러나 시간은 어김없이 흘러 인터뷰를 하기로 한 날은 밝아 왔고 취재진은 마치 전장에 나서는 병사처럼 비장하게 약속장소로 향했다.

### 자신과 비슷한 한국인에 대해 각별한 관심 가져

취재진이 도착한 곳은 신탄동 뽀에스몽테 과자점. '99 월드 빠띠세리에에 참가하는 한국팀의 매니저를 맡고 있는 필립은 이번 한국 방문 기간 동안 바쁜 일정속에서도 대회에 참가하는 대표 선수들의 기술지도를 담당하고 있다. 레시피와 제품을 꼼꼼히 살펴보며 세계 공통어인 손짓 발짓은 물론 간간이 한국말까지 섞어 설명하는 그의 열정적이면서도 여유 있는 태도에는 처음 만나는 사람조차 금세 친근감을 형성하는 묘한 힘이 있었다.

필립 이리아는 제과점을 경영하는 그의 아버지의 영향으로 14살 때부터 아버지 가게에서 기술을 배우기 시작했다. 그의 집안은 부친과 필립을 포함해 일가친척 가운데 제과업계에 종사하는 사람이 무려 5명이나 된다.

“어린 시절부터 집안 환경 때문에 자연스럽게 제과 기술에 관심을 갖게 되었지요. 특히 친척 가운데 프랑스 최고 기술자임을 인정받는 MOF(Meilleur Duvrier de France)를 취득한 사람도 있답니다. 한마디로 우리 가족은 ‘베이커리 패밀리’인 셈이죠.”

필립 자신도 프랑스에서 5년 이상 준 비해야 합격이 가능하다는 BM(Brevet de Maîtrise)이라는 자격증을 취득할 정도로 기술을 인정받고 있다. 현재 리옹에서 '이리아'라는 제과점을 경영하고 있는 그는 '97 월드 브랑제리에 이어 '99 월드 빠띠세리에에서도 한국팀 매니저를 맡아 기술지도를 담당하고 있다.

사실 한국인에 대한 그의 관심과 애정은 남다른 데가 있다. 원래 동양 철학에 관심을 갖고 있던 그는 6년 전 자신의 가게에 한국인 견습생을 두면서 한국과의 인연을 맺기 시작했다.

필립의 엄격하면서도 세심한 지도에 감명받은 한국인 견습생은 한국에서 기술세미나를 해보는 것이 어떻겠냐는 제안을 했고 그 뒤로 필립은 아시아에 정기적으로 머물면서 제과 컨설턴트로 활동하기 시작했다.

“한국인들은 이탈리아 사람들과 비슷한 점이 많은 것 같습니다. 경직되고 딱힌 것 같은 겉모습과 달리 내면은 온화하면서도 정이 많지요. 또 남의 일에도 쉽게 흥분하는 다혈질적인 모습이 저와 비슷한 것 같아 개인적으로 상당히 호감을 가지고 있습니다.”

그의 말이 그저 인사치레만은 아니다.

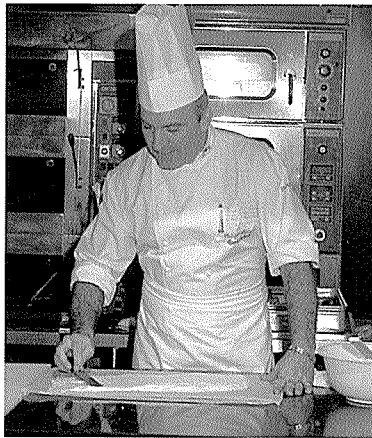
실제로 그는 지난 9월 월드 빠띠세리에 참가하는 한국 대표 선수들이 정보 수집을 위해 프랑스를 방문했을 때 자신의 집을 1주일 동안 통째로 빌려주고 자신은 호텔에서 머물렀다고 한다.

### 제품 하나 하나 마다 만드는 이의 혼이 담겨야

필립은 이번을 포함해 무려 아홉 차례나 한국을 방문했다. 서울뿐 아니라 부산과 울산, 마산, 경주 등 한국의 웬만한 도시는 안가본 곳이 없다는 그는 각 지역의 제과점들을 둘러보며 한국의 기술 수준을 가늠해보곤 한다.

“한국은 역사에 비해 기술 수준이 뛰어나지만 창조력과 응용력은 부족한 것 같습니다. 기술 수준이 높은 제품을 그대로 따라 만드는 능력은 뛰어나지만 그것을 응용해 자기것으로 만드는 능력은 부족하다는 얘기지요. 하지만 기술을 습득하는 속도가 빨라 앞으로 일본의 기술 수준을 능가할 수 있을 거라 확신합니다.”

그는 한국의 제과기술이 더욱 발전을 위해서는 무엇보다



지난 11월 리치몬드제과학원에서 열린 초컬릿 세미나 실연 장면. 이날 세미나에서 필립은 프랑스 고급 양과자 제품을 선보여 참석자들로부터 좋은 반응을 얻었다.



'99 월드 빠띠세리에 참가하는 한국팀의 매니저를 맡고 있는 그는 한국 방문 기간중 대표 선수들에게 직접 기술을 지도하기도 했다.

제품을 만드는 기술인들이 자신의 일에 대한 철학을 가져야 한다고 강조한다. 제품 하나 하나에 만드는 사람의 혼과 정신이 담겨 있어야 한다는 것이다.

“제품을 만드는 일은 음악을 작곡하는 일과 비슷하지요. 현재 유행하는 음악이 10년 전에는 대중들에게 잘 받아들여지지 않았을 겁니다. 하지만 새로운 흐름을 현재의 상황에 맞게 재창조하는 음악인들의 부단한 노력으로 대중들에게 어필할 수 있게 되는 것이죠. 제과인들에게도 이런 자세가 필요하다고 생각합니다.”

### 한국에 정착 제과 기술 발전에 일조하고 싶어

필립이 한국을 방문할 때면 으레 빼놓지 않고 들르는 곳이 있다. 바로 태권도 도장이다.

“사실 태권도를 배우기 전에 한동안 쿵푸를 배웠습니다. 홍콩 영화를 보고 쿵푸를 배우고 싶다는 생각이 들었기 때문이지요. 그런데 어느 날 제가 다니던 도장이 문을 닫게 되면서 다른 도장을 찾던 중 우연히 국기원을 발견하게 돼 태권도를 배우기 시작했습니다.”

그렇게 태권도에 입문한 필립은 1단

을 취득했을 정도로 태권도에 대해 일가견을 갖고 있다. 그는 태권도를 통해 한국에 대해 더 많은 것을 알 수 있게 되었다고 한다.

필립은 요즘 월드 빠띠세리에 참가하는 한국 대표팀을 지도하는 데 여념이 없다. 국제 대회에 참가한 횟수가 적어 경험이 부족한 한국인들을 위해 기술 지도는 물론 대회와 관련된 각종 정보까지 꼼꼼하게 알려주고 있다. 그는 앞으로 2~3년 안에 한국에 정착할 계획을 갖고 있다. 한국에 정착한 후 호텔 제과부나 학교에 강사 자리를 구해 한국의 제과 기술 발전에 일조하고 싶다는 바램에서다.

인터뷰를 마치고 나자 어느 새 거리에는 어둠이 사뿐히 내려앉아 있었다. 비록 짧은 만남이었지만 호의적이면서도 친근감을 주는 그의 태도에서 언어 이전에 서로에 대한 관심과 상대방에 대한 열린 마음가짐이 서로를 이해하는 데 더 중요하다는 사실을 깨달을 수 있었다. 앞으로 한국에서의 그의 활약상을 기대해본다. [E]

〈글 / 김경옥〉