



프랑스에서 온 빵굽는 이방인

파리크라상 직영 2팀 팀장 에르베 델르딕끄

“빵을 만드는 베이커는 자신의 일에 대해 자긍심을 느껴야 합니다. 베이커는 원부재료에 대한 생물학적 지식과 영어나 프랑스어 등 언어에 대한 지식을 고루 갖춰야 하는 전문 직업이기 때문이죠. 좋은 제품을 만들려면 제과와 관련한 모든 것들을 제대로 이해해야 한다고 생각합니다.”

에르베 델르딕끄(39)씨는 작은 빵 가게를 운영하는 친구와 인연이 닿아 국립 제과제빵 전문학교인 INBP를 수료하게 된다.

호기심에서 출발한 일이 적성에 맞다고 느끼자 그는 욕심이 생겼다고 한다. 그는 레벨당 2년씩 수료해야 하는 마스터베이커 과정을 마치고 서울 르노뜨르에서 기술고문 위원으로 재직했다. 그러나 케이크 분야에 관심이 많은 그는 능력 개발을 위해 다시 프랑스로 건너가 제과 기술을 전수 받고 한국으로 돌아왔다.

빵에 대한 열정이 국내에서도 인정받아 그는 특급호텔 및 프랜차이즈 업체에서 근무하게 된다. 1997년 6월에 파리크라상에 입사한 그는 정통 유럽빵을 선보이며 회사 내 입지를 굳혀 나갔다. 직영 영업 2팀 팀장으로 재직하고 있는 그는 매장의 관리와 본사 연구실의 제품 개발 업무를 병행하면서 매일 열정을 쏟아 붓고 있다.

“제 꿈은 프랑스와 일본의 빵 기술을 접목해 퓨전 스타일의 멋진 제품을 만드는 것입니다. 직책상 사무실 근무가 많아 제품 개발을 위한 현장에서의 시간 투자가 적은 것이 항상 아쉽습니다. 틈틈이 제품에 응용할 만한 독특한 아이디어를 구상하거나 파리크라상 매장을 찾은 고객을 대상으로 설문조사를 벌여 제품에 대한 의견을 수렴하고 있죠.”

그는 프랑스나 벨기에에서 직수입한 원부재료를 이용해 다양한 제품을 개발 중에 있다. 현재 리뉴얼 작업에 들어간 파리크라상 압구정점을 시작으로 무스 케이크, 비스킷, 아몬드 파이 등 고급 재료를 이용한 제품을 구상해 선보일 계획이다. 그는 매장 직원의 고객 서비스 교육 등 파리크라상 직영점의 전반적인 매장 관리를 책임지고 있어 어깨가 무겁다.

베이커리가 그에게 가져다 준 행운은 사랑하는 부인을 만난 일이다. INBP에서 만나 평생을 약속한 한국인 아내는 든든한 후원자이자 동반자로서 그가 한국 기업 문화에 적응하는 것을 도와주고 있다. 프랑스의 작은 도시에서 자신의 색깔이 담긴 제과점을 운영하고 싶다는 그에게 한국에서의 생활은 소중한 경험이 될 것이다. **MB**

