# 타향살이 10년 만에 이룬 값진 성과

## 한불제과제빵학원 르노뜨르 전문반 한기철

한불학원 '르노뜨르' 반에 가면 수업이 끝나도 실습실에서 연습에 여념이 없는 한기철씨를 만날 수 있다. 언뜻 보기에도 다른 학생들과 나이 차이가 있어 보이는 그는 10년 넘게 사이판에서 제과점을 운영하고 있는 오너 쉐프로 한달 전부터 '르노뜨르' 전문반에서 정규과정을 밟고 있다.

"92년 경기불황으로 사업에 어려움을 겪게 되면서 사이판으로 이민을 갔습니다." 그곳에 제대로 된 제과점이 없다는 점에 착안한 한기철씨는 동생과 함께 '파리크라상'이라는 이름의 제과점을 오픈하며 첫 이민생활을 시작한다.

남들은 푸른 바다에 눈부신 경치를 자랑하는 사이판에서의 삶을 부러워하기도 했다. 그러나 그에게 있어 초창기 이민생활은 사람들이 꿈꾸는 '파라다이스'가 아니었다. 가만히 있어도 땀이 등줄기를 타고 흐르는 더운 날씨와 습기 때문에 제품 보관에 많은 어려움을 겪었다는 한기철씨. 종종 전기가 끊겨 믹서가 갑자기 멈춰버리는 바람에 부리나케 다른 지역으로 달려가 믹싱을 했던 웃지 못할 해프닝도 여러번 겪었다고 소탈하게 웃는다.

그러나 한국인 특유의 근성 때문일까. 힘겨운 날들을 견뎌내고 뜨거운 오븐 앞에서 묵묵히 일하기를 10여년, 한기철씨의 베이커리는 점점 사이판 최고의 제과점으로 인정받기 시작했다. 슈퍼마켓에서 빵과 과자를 구입하는 것이 일반적이었던 그곳 사람들에게 제과점의 빵과 케이크는 일종의 '고급품' 취급을 받으며 인기를 끌었던 것. 특히 일본인 관광객들 사이에 입소문이 나면서 그의 제과점은 일본 여행책자에 꼭 들러야 할 곳으로 실리기도 했다. 그는 현재 버터크림 케이크나 단팥빵 등 아직까지 '구식 입맛'을 갖고 있는 사이판 주민들에게 세련된 맛을 전하기 위해 열심히 공부중이다. 그동안 1년에 한두번은 한국에 나와 시장조사와 제품연구를 해왔지만 부족한 점을 많이 느껴 아예 한국에서 '학원 생활'을 하기로 결심했다고.

"아직 배워야 할 부분이 너무도 많습니다. 어서 빨리 한국의 제과기술을 익혀 현지에서 활용할 수 있었으면 좋겠습니다."

몇 달 간 혼자서 지내며 12시간씩 실습하는 생활이 힘들지 않냐는 질문에 그는 "사이판에서 혼자 일하고 있는 집사람이 더욱 힘들 것"이라는 말로 가족에 대한 그리움을 나타낸다.

오는 7월 정규과정이 끝나는 대로 사이판으로 돌아갈 그는 그간의 경험을 살려 앞으로 제과컨설팅과 제과교육분야에도 진출할 계획을 세우고 있다. 지난 10여년간 땀으로 일궈낸 값진 경험들과 부단히 노력하는 모습을 보면 그의 계획은 어렵지 않게 이뤄질 수 있으리라 생각된다. 〈취재 · 허윤정 / 사진 · 안성철〉