

베이커리 선진국 프랑스를 가다

2003 월드 페이스트리 컵 참관·연수단 리포트 ①

(사)대한제과협회의 「2003 월드 페이스트리 컵 연수단」은 지난 1월 21일부터 29일까지 8박 9일간 프랑스 리옹에서 열린 월드 페이스트리 컵 참관은 물론 파리, 리옹의 유명 제과점을 견학하고, 기술 세미나에 참석하는 등 알찬 일정을 보냈다. 프랑스의 베이커리 제품 동향과 새로운 기술을 접하는 등 제과 선진국의 다양한 면모를 볼 수 있었던 이번 연수는 모든 참가자에게 미래에 대한 비전을 제시하는 계기가 되었다.

<글과 사진·강인옥>

1월 21일, 인천공항을 떠난 비행기는 푸른 하늘 높이 뭉게 구름 위를 날아 열시간 이 넘는 비행 끝에 파리 샤를 드 골 국제공항에 도착했다. 파리의 야경을 보며 공항에 도착한 때는 밤 10시가 넘는 시각. 파리에 입성했다는 기쁨도 잠시, 장시간의 비행이 지루했는지 연수 단원들의 모습은 피곤해 보였다. 파리 시내의 한 호텔에 여장을 풀면서 파리에서의 첫날밤이 지났다.

둘째날, 프랑스에서의 본격적인 연수 일정이 시작되었다. 호텔에서 간단히 아침식사를 마친 연수단은 10여분 정도 파리 시내를 걸어 옛날 포도주 창고로 쓰였다는 석조 건물 안으로 들어섰다. 이곳이 프랑스 유명 제분회사 '그랑물랭 드 파리'가 운영하는 제과제빵 전문 교육기관 '에콜 드 블랑제리 & 파티세리 드 파리(Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, 이하 EBP)'이다.

파리 시내 12구에 위치한 EBP는 1929년 세워진 프랑스 유명 제과제빵 전문 교육기관으로 관련 기술 교육은 물론, 그랑물랭 드 파리에서 생산해내는 제품 개발 연구소로서의 역할을 하고 있다고 한다.

학교 안을 들어서자마자 갓 구운 빵 냄새가 진동하고, 창문을 통해 수업에 열중하는 학생들의 모습을 대할 수 있었다. 연수단원은 그랑물랭 드 파리 관계자의 안내를 받아 리셉션실로 이동, 회사에 대한 전반적인 소개를 받고 오늘 하루 세미나 일정에 대한 설명을 들었다.

학교 곳곳의 시설물과 교실 등을 둘러본 후에는 그랑물랭 드 파리 측에서 준비한 점심식사에 초대되었다. 학교 근처 차이나스 레스토랑에서 맛있는 음식을 들며, 연수단원 개개인을 소개하는 시간도 가졌다.

화기 애애한 분위기 속에서 식사를 마친 연수단은 곧바로 세미나실로 이동, 유럽빵에 대한 수업에 참여했다. EBP의 제빵 교사로 재직중인 필립 바티스타씨가 이날 강사로 수업을 진행했고, 계획된 일정대로 세미나는 순조롭게 이어져나갔다.

그랑물랭 드 파리에서 제조, 판매하는 밀가루와 믹스류를 이용해 선보여지는 제품들은 유럽빵의 참맛을 보여주었고, 정확한 프로그램대로 허비되는 시간 없이 타이트하면서도, 실속 있게 세미나가 진행되어 유럽빵 제조에 대한 많은 정보를 접할 수 있었다. 실연 중간중간 만들어지는 반죽을 직접 만져보고, 때로는 성형 작업에 함께 참여하기도 하고, 오븐에서 구워져 나온 제품의 맛을 직접 느껴보면서 그렇게 7가지 품목에 대한 세미나는 마무리가 되었다.

① 프랑스 제분회사 '그랑물랭 드 파리'가 운영하는 제과제빵 전문 교육기관 '에콜 드 블랑제리 & 파티세리 드 파리(EBP)'
②, ③ 연수단은 EBP 교사 필립 바티스타씨가 진행하는 유럽빵 특별 세미나에 참가했다.



◀ 파리 샤를 드 골 에투알 광장의 중앙에 서 있는 거대한 개선문.

EBP에서 유럽빵 기술 세미나를 마친 연수단은 호텔로 돌아온 후 개인별 자유시간을 가졌다. 어떤 단원들은 '파리에 왔으니 멋진 극장식 쇼를 한번쯤 접해보야 하지 않겠냐'며 샹젤리제 거리로 향했고, 프랑스가 처음 방문인 단원들은 크루즈를 타고 세느강을 따라 에펠탑, 노틀담 대성당 등 파리 유명 건물과 다리를 구경했다. 또한 패션과 예술의 도시 파리의 밤거리를 거닐며 개선문 앞에서 기념

사진 한 장 남기기도 했고, 흥합 요리로 유명하다는 레스토랑에서 저녁식사를 하며 파리지역의 생활을 몸소 느껴보기도 했다.

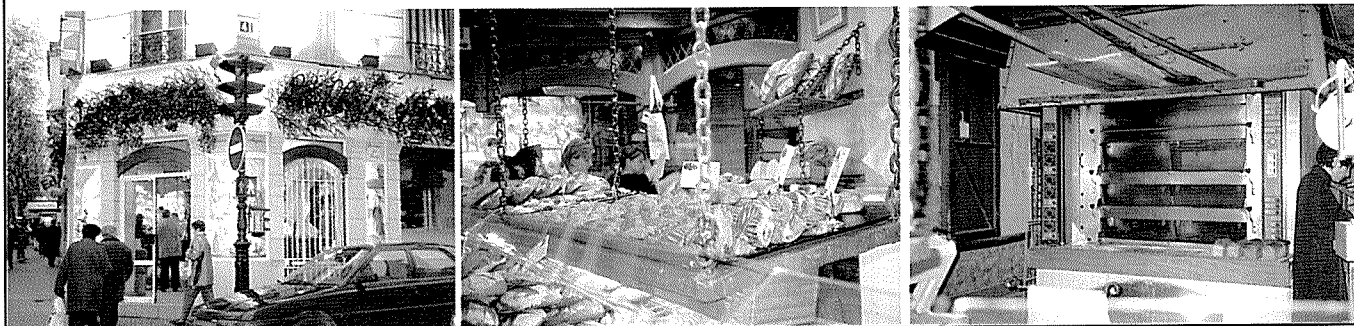
1월 23일 셋째날, 연수단은 파리 시내의 유명한 제과점 방문길에 올랐다. 작은 규모의 블랑제리를 거쳐 라 플루트 가나(La Flûte Gana)를 찾았다. 이자벨(Isabelle)과 발레리(Valérie) 자매가 경영하고 있는 이 제과점은 파리 20구 지역에 위치해 있으며, 파리에서 맛있는 빵집으로 이름난 점포라고 한다. 갓 구워낸 바게트를 사기 위해 줄을 서서 기다리는 파리 사람들의 모습이 눈에 들어왔다. 그 대열에 끼어서 라 플루트 가나의 인기 제품을 사먹는 재미도 쏠쏠했다. M.O.F 출신의 셰프가 생산 책임자로 있는 이곳의 공장을 둘러보며 직원들이 일하는 모습을 볼 수 있었던 점도 기억에 남는다.

그 다음 방문점은 제라르 뮐로(Gérard Mulot). 초콜릿과 과자 매니아라면 모를 사람이 없을 정도로 파리에서는 유명한 제과점인 이곳은 들어서자마자 화려한 디스플레이, 형형색색의 양과자가 시선을 끌었다. 이모저모를 기록하기 위해 연수단원들의 카메라 플래시도 실재 없이 터졌다. 양과자, 초콜릿, 아이스크림류 제품 외에도 빵과 요리 품목까지 다양하게 접할 수 있다는 것이 특징인 제라르 뮐로는 올 하반기 서울에서도 그 모습을 볼 수 있을 것으로 기대돼 연수단원들의 제과점 스케치는 더욱 열심이었다.

La Flûte Gana 라 플루트 가나

- ▶ 주소 : 226 rue des Pyrénées 75020 Paris
- ▶ 전화 : 01 43 58 42 62
- ▶ 영업시간 : 오전 7시 30분 ~ 오후 8시
- ▶ 근접한 지하철 역 : Metro Gambetta

'라 플루트 가나'라고 불리는 바게트를 발명하고, 상품화한 가나소씨가 창업해 현재 그의 두 딸 이자벨(Isabelle)과 발레리(Valérie) 자매가 경영하고 있는 라 플루트 가나. 파리에서 맛있는 빵집으로 이름난 점포 중 하나인 이 곳의 바게트 명품 '라 플루트 가나' 제조법을 전수 받은 가게(분점)는 현재 프랑스 내 120여 곳에 이를 정도라고 한다. 바게트 '라 플루트 가나'는 전용 밀가루를 사용해 폴리시법이라는 수증법으로 만들어지는데, 파리에 들릴 기회가 있다면 시간 내서 꼭 한번 제품을 맛 볼 만하다.



Gérard Mulot 제라르 뮐로

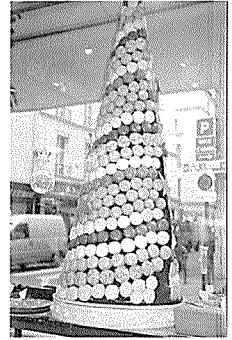
- ▶ 주소 : 76 rue de Seine 75006 Paris
- ▶ 전화 : 01 43 26 85 77
- ▶ 영업시간 : 오전 6시 45분~ 오후 8시
- ▶ 근접한 지하철 역 : Metro Mabillon
- ▶ 홈페이지 : www.gerard-mulot.fr

제라르 뮐로를 지나 파리 유명 백화점 봉 마르쉐에 입점한 제과점을 둘러본 후 파리 시내 구경을 할 수 있는 시간이 주어졌다. 샹젤리제 거리 동쪽 끝에 있는 장방형의 거대한 콩코드 광장과 그 중앙에 서 있는 높이 23m의 오벨리스크, 세계 최대의 미술관으로서 파리 관광의 하이라이트이기도 한 루브르 박물관 방문까지, 파리 시내 구경을 마친 연수단은 세느강 물결을 따라 흐르는 낭만과 예술의 도시, 파리를 뒤로한 채 TGV를 타고 리옹으로 출발했다. 리옹역에 도착한 연수단은 4일 동안 머물게 될 숙소가 있는 곳, 리옹 근교의 생테피엔느로 향했다.

타이트한 연수 일정에 따라 리옹에서의 첫번째 밤을 보낸 단원들은 **1월 24일 아침**, 리옹에서 10분 거리에 위치한 에꾸이 지역으로 기술 세미나를 받기 위해 이동했다. 에꾸이 지역은 연수단을 위한 양과자와 설탕공예 세미나가 열리는 폴 보큐스 호텔&제과요리학교(Instytut Paul Bocuse)가 있는 곳이다.

세계 여러 나라의 제과 기술자들이 한번쯤 연수받으러 오고 싶어하는 곳, 초콜릿과 과자를 좋아하는 사람이라면 모를 사람이 없을 정도로 파리에서는 유명한 제과점, 제라르 뮐로. 이곳은 양과자, 초콜릿, 아이스크림류 제품 외에 빵과 요리 품목도 다양하게 접할 수 있다. 좁은 공간이지만 6명 정도 앉을 수 있는 카운터식 의자가 마련돼 있어 가짓수는 적어도 맛있는 케이크와 함께 음료를 곁들일 수도 있다. 본래는 빵집으로 시작했지만 여러 가지 맛을 추구하고 시도해 나가다보니 양과자와 초콜릿을 파는 것은 물론 음식류도 아우르는 지금의 제라르 뮐로로 변모하게 된 것이라고.

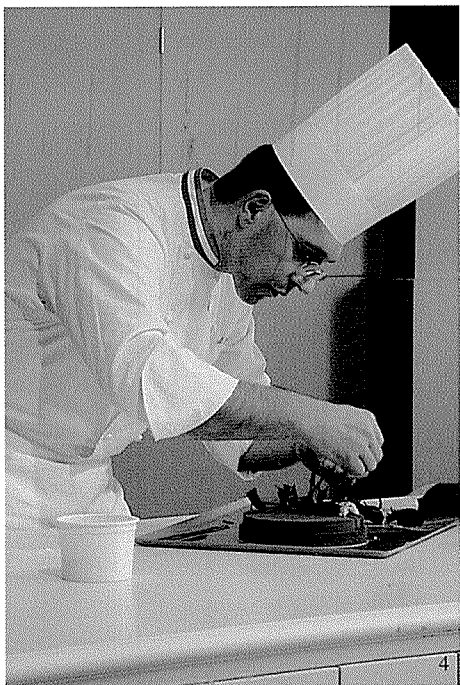
1975년 창업해 단 3명으로 시작한 이 점포는 현재 70명의 직원들이 함께 일하는 곳으로 성장했고, 취급하는 요리류도 데린, 샐러드, 토르테, 카나페 등 100여가지가 넘을 정도다. 여행객들은 세련되게 잘 꾸며져 있는 매장 안을 둘러보며 화려한 케이크에 주목하지만, 프랑스 현지인들은 맨 앞에 놓여있는 빵 코너나 음식 코너를 더 애용한다고 하니 빵이나 요리 맛 역시 특별한가 보다.



▲ 19세기에 지어진 비비에 성을 나라로부터 임대해 사용하고 있는 폴 보큐스 학교

연수단을 처음 맞이한 것은 19세기에 지어진 웅장한 비비에 성(Château du Vivier). 이처럼 멋진 성이 학교가 맞을까 하는 의구심을 가진 채 성안으로 들어섰다. 리셉션 데스크의 학교 직원이 연수단을 맞이하고, 폴 보큐스 학교에 재학중인 한 남학생이 직접 연수단을 리드하며 학교 견학에 나섰다.

연수단원들이 감탄을 금치 못할 만큼 학교 시설과 교육 시스템은 굉장했다. 2년 또는 3년제 과정으로 교육이 진행되는 폴 보큐스 학교는 요리, 제과제빵을 비롯해 레스토랑 매니지먼트, 호텔과 접대 매니지먼트에 관한 유럽 유명 교육기관으로 손꼽히고 있다고 했다.



④ 폴 보쿠스 학교 강사이자 2000년 M.O.F인 파스칼 몰리네스씨.
 ⑤ 양과자, 설탕공예 세미나에서 선보인 작품들.
 ⑥ 세미나 종료 후 김영모 연수단장이 파스칼 몰리네스씨에게 감사의 선물을 전달했다.
 ⑦ 프랑스 현 M.O.F 회장 가브리엘 빠야송씨와의 단체 기념 사진 촬영.

일반인을 위한 레스토랑도 운영 중인데, 이 학교 학생들이 직접 만든 요리와 디저트가 이 레스토랑에서 판매되고 있다는 점이 독특했다. 2층에는 레스토랑과 더불어 사람 이름을 따서 만든 각 분야별 실습실이 갖추어져 있고, 3층에는 이론을 공부하는 강의실과 도서관, 손님 접대를 위한 연회장이 마련돼 있었다. 또한 1층에 위치한 학생 식당과 휴게실은 재학생에 대한 학교의 세심한 배려를 느끼게 했다. 현재 이 학교에는 한국 학생 4명이 재학 중이었고, 연수단 방문 얘기를 들었는지 두 학생은 직접 찾아와 인사를 청하기도 했다.

간단한 점심식사 후 기술 세미나가 시작됐다. 이날 강사는 이 학교 교사이자 2000년 M.O.F인 파스칼 몰리네스씨가 맡았다. 그는 1999년 월드 페이스트리 컵에서 프랑스를 우승으로 이끈 실력 있는 제과 기술인으로, 이 학교의 교사로 재직하면서 현재 전 세계 제과제빵 관련 컨설팅을 하고 있다고 했다.

파스칼 몰리네스씨는 양과자 두 품목과 설탕공예 피에스 몽테를 연수단원들에게 선보였다. 2003 월드 페이스트리 컵 한국 대표 트레이너인 필립 이리아씨와 한국팀 통역, 진행을 도와주고 있는 조용진씨도 이날 세미나에 함께 참석해주었다.

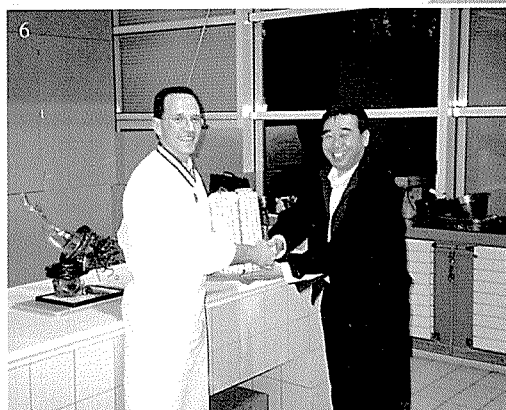
깔끔한 진행, 능숙한 솜씨로 선보이는 화려한 설탕공예 기법, 게다가 연수단원의 질문에 대한 정확한 답변까지 파스칼



몰리네스씨 명성에 걸맞는 세미나 진행에 연수단원들은 눈을 한시도 땀 수가 없었다. 그가 1999년 월드 페이스트리 컵에서 처음 선보였다는 설탕공예 기법을 재연할 때는 연수단원들도 숨을 죽이며 바라보았고, 피에스 몽테가 완성되었을 때는 뜨거운 박수도 터져 나왔다.

세미나가 끝나고, 수료증을 수여하는 시간. 현 프랑스 M.O.F 회장인 가브리엘 빠야송씨가 바쁜 일정에도 불구하고 한국 연수단을 위해 직접 세미나장을 찾았다. 연수단원 개개인들에게 수료증을 수여하고, 기념 촬영을 함께 하는 등 한국 연수단을 격려해주었다.

세미나 종료 후에는 학교 레스토랑에서 세계 유명 초콜릿 회사 발로나社 초대 만찬이 마련됐다. 베이크플러스 김웅일 사장의 주선으로 이루어진 발로나社 초청 만찬은 연수단에게 프랑스 정통 요리를 맛볼 수 있는 좋은 경험이 되었다. 음식별로 서빙되는 여러 종류의 향긋한 와인, 프랑스에서나 접할 수 있는 각종 치즈들. 메인 요리인 송아지 요리에서 식사 마무리의 진한 에스프레소 한 잔까지 2시간이 넘게 걸리는 프랑스인들의 저녁 식사 에티켓은 우리들에게는 다소 무리(?)였지만 재미있고 즐거운 시간이었다.



▶ 2003 월드 페이스트리 컵 참관·연수단 리포트 그 두번째 이야기는 다음호에 이어집니다.