



1 회원 인정서를 받은 권상범 명장과 푸리네르 아카데미 제라르 듀퐁 회장.
2 회원 인정서를 받은 9명의 회원들과 세미나 실연을 맡은 요시오 차바 씨, 제라르 듀퐁(Gerard Dupont) 회장이 기념 촬영을 했다.



프랑스 요리 문화 교류로 한국 음식문화 발전 위한 교두보 마련

‘프랑스 푸리네르 아카데미’ 상륙

‘프랑스 푸리네르 아카데미(L’Academy Culinaire de France)’가 지난 1월 27일 서울 서교호텔에서 한국 정식지부 결성을 위한 첫모임을 갖고 본격적인 활동에 돌입했다. 프랑스 푸리네르 아카데미는 총 24개 국 900여 명의 회원이 활동하는 단체로 한국에서는 권상범 제과명장을 비롯해 10명의 회원이 처음으로 회원 인정서를 수여받았다. 글_박소희·사진 제공_월간 <베이시어>

지난 1월 27일 서울 서교동 서교호텔에서 ‘프랑스 푸리네르 아카데미(L’Academy Culinaire de France)’ 한국 정식지부 결성 추진 모임 및 해외 자문위원을 위촉하는 인정서 수여식이 열렸다.

(사)대한제과협회 조병천 수석 부회장, (사)대한제과협회 초대 회장 조승환 고문, 한국제과기능장협회 유현식 회장, 한국제과학교 흥행홍 교장, (사)대한제과협회 안창현 기술지도위원장, 프랑스 대사관 관계자 등 60여 명의 내외빈이 참석한 가운데 진행된 이날 행사는 1부 회원 인정서 수여식과 2부 프랑스 푸리네르 아카데미 설명회로 이루어졌다.

이날 행사를 위해 한국을 찾은 프랑스 푸리네르 아카데미 제라르 듀퐁 회장은 해외 자문위원으로 선임된 한국 제과부문 7명과 요리부문 3명 등 모두 10명에게 일일이 인정서(디플롬, Diplome)을 건네며 가입을 축하했다.

이날 회원 인정서를 받은 해외 자문위원은 제과부문에 권상범 명장(리치몬드과자점 대표), 서정웅(코른베르그과자점 대표), 정윤용(에폴드쉐프제과학원 원장), 이성민(나폴레옹과자점 생산부장), 이호영(시트론과자점 대표), 김용일(베이크플러스 대표), 우원석(피에스몽테과자점 대표)가 선임됐고, 요리부문에 이상정 명장(영산대학교 교수), 한춘섭 명장(전 케피탈조리이사), 정영도(프레지던트호텔 조리이사) 씨 등이다.

지난 2003년 국내에서 처음으로 해외 자문위원으로 선임되어 이날 행사를 주관한 권상범 제과명장은 인사말을 통해 “식문화 선진국인 프랑스와 교류하여 한국 제과업계가 빛나기를 바라며 후배들을 이끌어가는 모임이 되

도록 각 회원들과 협력하여 노력할 것”이라고 전했다. 회원 인정서 수여식에 이어서 열린 설명회에서 제라르 듀퐁 회장은 프랑스 푸리네르 아카데미 역사와 함께 모임에 대해 자세히 소개하는 한편 회원들의 자질과 조직구성, 각 나라 회원들의 기술교류에 대해 설명했다. 아울러 “여러분이 함께 음식 공부를 하고 싶고, 여러분의 가족과 친지들에게 가장 좋은 추억이 될 음식을 만들어 이로 인해 음식문화가 더욱 발전하기 바란다.”고 전했다.

사실 이날 행사는 일본, 호주, 미국, 멕시코, 벨기에, 네덜란드, 룩셈부르크에 이어 한국을 8번째 해외지부로 결성하기 위해 추진됐지만 지부 결성에 필요한 회원수에 못미쳐 다음 기회를 기약했다.

프랑스 푸리네르 아카데미는 프랑스 요리의 선구자로 불리는 조제프 파브르(Joseph Favre)씨가 지난 1883년 설립한 단체로 프랑스 요리와 과자를 다루는 세계 우수 기술인들로 이루어진 모임이다. 회원은 원로회원, 명예회원, 정회원, 자문위원, 해외 자문위원, 준회원, 해외지부 회원 등으로 나뉘는데, 현재 총 24개 나라에서 900여 명이 프랑스 푸리네르 아카데미 회원으로 활동하고 있다. 이 가운데 제과 부문의 회원은 약 200여 명이다.

각 나라에서 실력을 인정받은 기술인으로만 이루어진 모임답게 회원 가입 기준은 무척이나 까다롭다. 회원 추천 자격이 있는 정회원, 명예회원, 원로회원, 5년 이상 된 자문위원이 2명 이상 추천을 받고 나서 자격증 등 일정 수준 이상의 실력을 내세울 수 있는 서류를 제출하고, 서류 심사와 정기총회에서의 표결을 거쳐 최종적으로 결정된다. ☞