



Chef Michel Cousin

- 1950년 파리 근교 몽트뢰이 수 부아 (Montreuil sous bois) 출생
- 1978년 불량주(Boulange) 점포 인수
- 1980년 제빵일 시작
- 1990년 제과일 시작
- 1991년 로트르 불량주('l' Autre Boulange)로 개명

전통 방식으로 빵을 빚는 빵의 대가(大家)

미셸 꾸쟁 (Michel Cousin)

제빵기술인들 사이에서도 이름이 높은 미셸 꾸쟁(Michel Cousin) 셰프는 남들이 자신의 이름을 건 매장을 가질만한 늦은 나이에 빵 반죽을 시작했다. 26년이 지난 지금 많은 사람들의 인정을 받는 이름 있는 제빵기술인이 된 그의 성공은 제빵 분야에 문외한이었던 그가 책을 스승삼아 반죽과 씨름하며 쌓아 올린 노력의 결정체이다. 잘나가는 가죽 제품 디자이너로 활약했던 그가 최고의 불량제(Boulangier) 반열에 올라서기까지 26년 간에 이르는 그의 제과·제빵 인생을 들여다봤다. 글과 사진 강보경

“솔직히 불량제(Boulangier)가 된 것은 우연이라고 밖에 할 수 없어요.”

어떻게 불량제가 되었냐는 질문에 ‘우연’이란 단어로 일축하는 미셸 꾸쟁(Michel Cousin) 셰프. 빵맛 하나로 수많은 유명 점포들의 원조가 된 로트르 불량주('l' Autre Boulange)의 셰프가 던진 한 마디는 어린시절부터 제과인으로서 착실한 인생 이야기를 기대했던 사람들에게 당혹감을 안겨주기에 충분하다. 제과·제빵업에 종사하는 기술인들은 부모님 또는 가족 중에 종사자가 있거나 혹은 어려서부터 관심이 있어 일찍이 학위를 받는 등 소위 ‘천직’이라고 생각하고 일하는 경우가 많기 때문이다. 물론 아주 우

연한 기회에 시작된 불량제&파티시에로서의 삶을 26년 동안 흔들림 없이 지켜온 것을 보면 미셸 꾸쟁(Michel Cousin) 셰프에게도 이 일이 천직임에 틀림없다.

무(無)에서 유(有)를 창조한 셰프

“저는 원래 가죽 제품을 디자인하는 디자이너였어요. 우연히 친구 가게를 인수하게 되면서 제빵 인생이 시작됐죠.”

가게를 팔 친구가 “생각이 있으면 직접 한 번 운영해보는 것이 어떨겠냐”고 제안했고 평소 튀김 만드는 것을 좋아했던 꾸쟁 셰프가 선뜻 응해 한 순



1 프랑스 각 지방과 각 나라를 돌며 수집한 빵·과자 틀이 훌륭한 인테리어 소품으로 거듭났다. 2 유명 가이드북에서 최고의 빵집으로 선정될때마다 받은 스티커만 봐도 미셸 꾸쟁 셰프와 로트르 불랑주의 명성을 알 수 있다. 3 잘 구워진 페리고르에 초콜릿을 입히고 결을 다듬는 셰프 모습.

간에 운명이 달라졌다. 수많은 여성팬을 울린 로큰롤의 황제 엘비스 프레슬리가 트럭운전기사였던 사실에 견줄 수 있을 만큼 새로운 도전이었다.

하지만 그 전까지 집에서조차 빵을 만들어 본 적이 없는 꾸쟁 셰프에게 빵집을 운영하는 일은 그리 녹록치만은 않았다. 인수받고 난 다음 얼마 동안은 빵을 납품받아서 판매했는데 제품의 맛과 질이 떨어지는 것은 물론 관리도 제대로 되지 않아 어려움을 겪었다. 여러 가지로 고민한 끝에 미셸 꾸쟁 셰프는 본인이 직접 빵을 만들어야겠다고 결심했다. 하지만 제빵 과정 정규 수업을 받은 적도 없고 개인교습을 받을만한 스승도 없었던 그가 선택할 수 있는 유일한 방법은 제빵 관련 서적을 구입해 혼자 공부하는 것뿐이었다. 지금까지 사들인 책이 이제 작은 도서관을 하나 차려도 될 만큼 많다고.

“서점에서 판매되는 제빵 책은 하나도 안 빼놓고 거의 다 샀을 정도입니다. 책에 적힌 것들을 토대로 만들고 또 만들어 결국 저의 빵을 만들어 냈죠.”

정확한 레시피에 따라 만들어지는 파티스리와 달리 제빵은 손의 느낌으로 양을 조절해야 해서 감각을 익히기까지 수많은 실습과 연습이 요구됐다. 지금은 다 좋은 추억이라며 빙그레 웃음 짓는 꾸쟁 셰프의 얼굴에 지금의 그가 있기까지 땀과 노력으로 빚어진 수많은 날들이 주마등처럼 흘러가는 듯하다.

꾸쟁 셰프는 대량의 반죽을 제외하고 모든 과정을 손으로 하는 로트르 불랑주(l'Autre Boulange)의 운명을 맡아 주경야독이란 말이 무색할 만큼 열심히 일했다. 이런 그의 노력에 힘입어 로트르 불랑주는 명성을 얻기 시작했다. 하지만 새벽에 갓 구운 빵을 내놓기 위해 잠도 제대로 못자는 날들이 계속 이어졌고 남은 시간은 부족한 부분을 익히느라 무척 바빴다. 건장한 체격을 자랑하던 꾸쟁 셰프는 결국 허리 통증으로 그의 피맛 어린 제빵 비법을 후배에게 전수하고 이제는 제과 쪽에 눈을 돌려 제과 파트를 책임지고 있다.

“빵 만드는 일에 비하면 파티스리는 훨씬 수월했습니다. 기본 지식도 어느 정도 있는 상태였고 무엇보다도 ‘힘’이 덜 드는 일이었으니까요.”

파티스리 또한 빵을 처음 배울 때와 마찬가지로 책을 보며 익혔다. 화려하지 않지만 그만의 특별한 맛을 내는 파티스리 제품을 맛보면 우연히 제

빵 일을 시작한 꾸쟁 셰프지만 그가 분명 타고난 제과·제빵인이라는 것을 알 수 있다.

전통적 방법이 맛과 질의 보증서

미셸 꾸쟁 셰프가 운영하는 로트르 불랑주(l'Autre Boulange)는 <미슐랭(Michelin)>, <파리의 빵집 가이드(Guide Boulangerie de Paris)> 등 유명 가이드북의 단골 추천 빵집이다. 프랑스의 2대 일간지 중 하나로 꼽히는 <르 피가로(Le Figaro)>를 비롯해 외국의 잡지에도 종종 소개되고 있다. 아울러 다른 ‘제빵 기술인들이 맛있다고 추천하는 집’ 혹은 맛집을 소개하는 인터넷 사이트에서 ‘맛있는 빵집’으로 후한 점수를 얻고 있는 곳이기도 하다.

한 집 건너 한 집이 빵집이라 해도 과연 아닐 만큼 불랑즈리가 혼란 파리에서 꾸쟁 셰프의 가게가 높은 관심을 받는 데는 그럴만한 이유가 있다. 꾸쟁 셰프의 허리를 뭣쓰게 만든 주범인 로트르 불랑주의 빵이 철저히 전통적인 방식을 고수하고 있기 때문이다. 특히 요즘은 찾아보기 힘든 나무화덕은 다른 집의 빵과 미묘한 맛의 차이를 가져오는 로트르 불랑주의 일등 공신이다. 꾸쟁 셰프는 시간, 온도 등 필요한 조건을 입력해 놓으면 알아서 저절로 작동되는 현대식 오븐과 달리 불의 방향, 나무의 양 등을 봐가며 일일이 맞춰줘야만 하는 화덕 때문에 손이 이만저만 가는 것이 아니지만 다른 곳에서 맛 볼 수 없는 제품을 만들어 내기 위해서는 어쩔 수 없다며 어깨를 으쓱해 보인다.

“장작으로 불을 때는 저희 화덕은 일반 가스나 전기 오븐에 비해 굽는 시간도 훨씬 오래 걸리고 손이 많이 가서 번거롭다 할 수 있죠. 하지만 오래 기다린 보람은 맛으로 느낄 수 있습니다.”

1991년 대대적인 보수 공사를 거친 다음 매장을 재오픈하면서 꾸쟁 셰프는 ‘불랑주(Boulangé: 제빵, 빵굽기)’라는 이름 대신 ‘또 다른 빵’이란 뜻의 ‘로트르 불랑주(l'Autre Boulange)’라는 간판을 내걸었다. 전과 다른 ‘새로운 빵집’이라는 의미와 함께 ‘다른 곳에는 없는 그만의 빵을 만든다’는 두 가지 의미를 담아 새롭게 출발하겠다는 뜻을 담은 것이다. 실제로 제과 파트를 직접 담당하고 있는 꾸쟁 셰프는 프랑스 각지와 독일, 네덜

미셸 꾸쟁 쉘프의 장인정신이 숨쉬는 곳

l'Autre Boulange

상점이라고는 찾아보기 힘든 파리 11구의 주택가 좁은 골목을 들어가면 미셸 꾸쟁 쉘프의 로트르 불랑주(l'Autre Boulange)를 만날 수 있다. 동네 주인이 아니라면 찾기가 쉽지 않은 곳에 위치해 있지만 그 명성 때문인지 매장은 늘 손님들로 북적여 활기가 넘친다.

겉으로 보기에는 어느 작은 동네 빵집과 다를 바 없어 보이지만 유명 가이드북에 소개될 때마다 하나씩 받은 스티커들이 유리문에 가득히 붙은 것만 봐도 남다른 점이 느껴진다.

문을 열고 들어서면 꾸쟁 쉘프가 각 지방을 돌며 베희시장에서 하나 둘씩 사 모은 오래된 케이크 틀로 꾸며진 매대와 벽이 인상적이다. 곳곳에 걸려있는 갖가지 모양의 틀을 살펴보는 재미가 이곳에 들른 손님들에게 주어지는 작은 보너스라고 할 수 있다. 건물 지을 당시의 모습을 그대로 간직하고 있는 돌 벽과 나무 서까래 등도 멋스러우면서 편안한 분위기를 물씬 풍긴다. 은은한 조명, 황금빛으로 잘 익은 빵이 인테리에 묻어 들면서 이득함을 자아낸다.

가로로 길게 배치된 매대에는 심플하면서도 꾸쟁 쉘프의 맛과 정성이 녹아든 파티스리 제품이 가득하고 뒤쪽 매대에는 로트르 불랑주를 빛내는 빵 제품이 즐비하다. 전통적인 손 반죽과 발효법을 이용해 만든 빵의 볼륨만큼이나 풍성하게 담아둔 모습이 손님들의 마음까지도 넉넉하게 만든다.

로트르 불랑주(l'Autre Boulange)

주소 43 rue de Montreuil 75011 Paris

전화번호 +33 (0)1 43 72 86 04

찾아가는 길 지하철 8호선 faidhebre-chaligny역 하차

영업시간 (화~금) 07:30~13:00, 15:30~20:00

(토) 07:30~13:00 일, 월요일 휴무



란드 등 각국을 여행하면서 전통 빵과 케이크를 배워와 선보이고 있다. 또 빵의 제품의 질을 높이기 위해 밀가루를 유기농 제품으로 전격 바꾼 것도 이즈음이다.

맛과 질을 생각해 엄선한 재료들을 사용해 미리 만들어 냉장·냉동하는 법 없이 매일 밤 전통적인 방식으로 만들어 내는 신선한 반죽, 장작불로 구워 은은한 향을 머금은 80여 가지 다양한 제품으로 완성되기까지 어느 것 하나 모자람이 없다. 더욱이 매 과정마다 들어가는 장인의 세심한 손길은 빼놓을 수 없는 맛의 비결이다. 게다가 손님들의 주머니 사정까지 살피주는 살뜰한 마음 씬씀이가 더해져 금상첨화(錦上添花)다.

삶을 즐기는 행복한 쉘프

“한번 일하기 시작하면 10년 이상 함께 일하는 것은 보통입니다. 물론 서로에 대한 믿음이 바탕에 깔려 있기 때문에 가능한 일이겠죠.”

늘 미소 띤 얼굴과 털털한 성격 덕분에 사람들과 쉽게 친해지는 꾸쟁 쉘프는 같이 일하는 동료나 거래처 사람들과 허물없이 한 가족처럼 지낸다. 납품 날짜를 상의하러 들른 거래처 직원과 30분이 넘도록 이야기를 주고받으며 ‘수다’를 떠는 꾸쟁 쉘프의 모습이 누구에게나 익숙하다. 그에게는 단순히 거래처 직원이 아니라 업계의 동반자이자 친구이기 때문이라고.

로트르 불랑주에서 제과 파트를 혼자 도맡아 하고 있어 하루하루가 빠듯하지만 꾸쟁 쉘프는 요즘 그림에 푹 빠져 지낸다. 아침 일을 마치고 나면 틈틈이 그림을 그리고 미술 전시회를 찾는다.

“새로운 일을 접하게 되면 또 새로운 사람들을 만나고 새로운 세계를 발견할 수 있어 참 흥미로워요. 또 새로운 사실을 접하는 일도 재미납니다. 제빵 일도, 제과 일도 다 이렇게 시작될걸요.”

혼자의 노력으로 빵과 과자를 익혀 최고의 위치에 오른 것처럼 무엇이든지 시작하면 자기 것으로 만드는 대단한 열정을 가진 미셸 꾸쟁 쉘프. 집요하리만치 파고드는 그의 노력 때문에 독한 외골수처럼 보일지 모르지만 그는 단순히 자신의 일과 삶을 즐길 뿐이다. ‘먹고 살자고 하는 일’이 아니라 ‘자신의 삶을 윤택하게 하는 일’ 이기에 즐겁고 기쁜 마음으로 빵을 만든다는 그의 말에서 그의 빵이 그토록 풍성한 맛을 내는 이유를 발견할 수 있다. ☺

Correspondent 강보경

강보경 씨는 한양대학교 불어불문과를 졸업하고 프랑스 파리로 건너가 파리 1대학에서 예술 공연 기획 학사와 석사 학위를 취득하고 현재는 미학 박사 과정에 있다. 평소 제과·제빵에 대한 관심이 높아 불어를 공부하게 된 그녀는 틈틈이 디저트 공부에 몰두하고 있다. 제과·제빵 분야에서 일하는 친구들이 많아 브르타뉴 지방의 호텔에서 단기 연수를 하는 등 쉘프들과도 친분을 쌓고 있다.



캥파뉴 비오(Campagne Bio)

둘로 밑을 갈아 거친 느낌이 살아있는 빵으로 가장 많이 팔리는 전통 빵

Ingredients 밀가루(유기농) 2,000g 물 1,400g 천연 발효종 600g 소금 40g

How to make

- 1 밀가루와 물을 섞어 1시간 정도 둔 다음 천연 발효종을 잘 섞어준다.
- 2 ①에 소금을 넣고 저속에서 15분 동안 믹싱한 다음 2시간 동안 휴지시킨다.
- 3 ②에 펀치를 준 다음 30분 동안 휴지시킨다.
- 4 ③을 성형한 다음 3시간 동안 발효시킨다.
- 5 ④를 250°C 장작 오븐에서 1시간 30분~2시간 동안 구워낸다.



페리고르 누아르(Périgord Noir)

페리고르는 프랑스의 한 지방 이름으로 흑인들이 많이 살고 있어 흑인을 뜻하는 'noir'를 붙임

Ingredients 설탕 500g 버터 500g 계란 8개 밀가루 400g 호두 분말 400g 호두 분태 100g 초콜릿 조각 150g 굴 당절임 150g

How to make

- 1 설탕과 버터를 풀어 섞은 다음 계란을 넣고 고속에서 믹싱한다.
- 2 믹서를 멈추고 ①에 나머지 재료를 넣고 천천히 섞어준다.
- 3 ②를 지름 16cm 무스 틀에 부어 160°C 오븐에서 30분 동안 구워낸다.
- 4 ③을 식힌 다음 틀에서 빼내고 분량 외의 초콜릿 커버추어를 입힌다.
- 5 ④에 호두, 분당 등으로 장식해 마무리한다.



빵 아 샤테뉴(Pain à Chataigne)

달콤한 밤맛이 느껴지는 빵으로 푸아그라(Foie Gras: 거위 간)나 샐러드와 곁들여 먹기 좋은 빵

Ingredients 밀가루(유기농) 2,000g 밤 밀가루(유기농) 600g 물 800g 소금 25g 천연 발효종 400g

How to make

- 1 모든 재료를 한데 넣고 5분 동안 저속으로 믹싱한다.
- 2 ①을 중속에서 7분 동안 믹싱한 다음 2시간 동안 휴지시킨다.
- 3 ②를 성형한 다음 2시간 동안 발효시켜 250°C 오븐에서 35분 동안 굽는다.



빵 브리에(Pain Brié)

옛날에 배타고 멀리 나갈 때 가져가기 위해 버터를 발라 빵이 마르지 않게 처리한 빵

Ingredients 밀가루(유기농) 1,000g 소금 20g 설탕 20g 효모 15g 계란 2개 버터 75g 물 500g

How to make

- 1 모든 재료가 잘 섞이도록 5분 동안 저속에서 믹싱한 다음 20분 동안 휴지시킨다.
- 2 ①을 분할해 성형한 다음 2시간 동안 발효시킨다.
- 3 ②에 분량 외의 달걀물을 발라 250°C 오븐에서 15분 동안 구워낸다.
- 4 ③을 오븐에서 꺼내자마자 분량 외의 녹인 버터를 발라준다.

