

Chef Jean-Claude Vergne

- 1960 프랑스 투르(Tours) 출생
- 1976 CAP취득. 앙부아즈(Amboise)에서 요리 시작
- 1977 투르 페리쉐(Perrichet) 에서 제과 시작
- 1979 투르 미종 (Mijon)에서 근무
- 1980 투르 메종 사바 (Maison sabat)에서 근무
- 1985 파티스리 드 레글리즈 (Pâtisserie de l'église)에서 근무 시작
- 1986 아이스크림 담당
- 1987 앙트르메와 프티가또 담당
- 1988 쉐프 파티시에

케이크에 예술을 심는 쉐프 장 클로드 베르뉴

아버지가 요리하는 모습에 매료돼 요리사의 길에 들어섰지만 좀 더 창조적이고 예술적인 일에 대한 갈증으로 제과기술인의 길을 선택한 장-클로드 베르뉴(Jean-Claude Vergne) 쉐프. 다른 쉐프들이 만든 케이크를 맛보면 아무래도 영향을 받게 되고 자꾸 남의 것을 쫓아가기에 급급할까봐 다른 제품을 맛보는 대신 자신의 맛과 느낌으로 만들어낸 그만의 케이크로 사람들과 대화를 원한다. 자연과 사람에 대한 애정을 케이크 하나하나에 듬뿍 담은 장-클로드 베르뉴 쉐프의 30년 파티시에의 삶을 들여다봤다.

글과 사진_강보경

“무언가 예술적인 일을 하고 싶다는 열망이 강해 주저 않고 요리사에서 파티시에가 되기로 마음을 바꿨습니다.”

장-클로드 베르뉴 쉐프의 할아버지와 할머니가 레스토랑을 운영한 덕분에 아버지 또한 집에서 뛰어난 요리 솜씨를 뽐내곤 했다. 아버지의 맛있는 요리와 요리하는 모습에 반한 베르뉴 씨는 요리공부를 시작했지만 요리사 수업을 시작한 지 1년이 채 되지 않아 요리사라는 직업이 자신이 생각했던 것과 상당히 달라 혼란스러웠다. 좀 더 창조적이고 예술적인 작업에 대한 목마름은 그를 요리사에서 파티시에의 길로 진로를 바꾸게 했다. 마치 마술을 하듯 자신만의 색과 향과 모양을 만들어내길 원했던 베르뉴 씨에게 파티시에라는 직업은 꼭 맞아 떨어졌고 오랜 시간 한눈팔지 않고 일할 수 있게 하는 원동력이 됐다.

자연 꽃 그리고 예술이 담긴 케이크

시골에 있는 부모님 집의 정원을 돌보고 동네 숲을 산책하는 것을 좋아하는 베르뉴 쉐프는 자연에서 제품의 색, 모양을 비롯한 새로운 아이디어를 많이

얻는다. 특히 다채로운 색을 뽐내는 꽃들을 보면서 케이크의 조화로운 맛과 색을 찾는다는 그는 애정으로 꽃을 가꾸고 바라보는 일을 무척 좋아한다. “꽃다발은 여러 가지 꽃들이 어우러져 하나를 이루고 있잖아요. 그 속엔 크고 화려한 꽃도 있고 모양이 수수하고 색깔도 평범해 묻히는 꽃도 있죠. 하지만 그 꽃들 모두가 서로 조화를 이루기 때문에 아름다운 한 다발의 부케로 태어날 수 있는 것이죠. 과자도 이와 다르지 않습니다.”

베르뉴 쉐프는 다양한 재료들이 만나 맛과 색이 조화를 이루고 나서야 완성되는 예술이 바로 파티시에이기 때문에 케이크가 마치 하나의 꽃다발과 같다고 말한다. 그는 이렇게 아름다운 만남을 찾아내는 일이야말로 지금 그가 하고 있는 일이라며 자부심을 나타냈다.

“첫 번째로 케이크를 고르는 것은 ‘눈’입니다. 색은 눈길을 끄니까요. ‘맛’은 손님들을 다시 오게 만드는 두 번째 선택이지요.”

예술적이고 창조적인 일을 하기 위해 제과 일을 시작했다는 말이 무색하지 않을 만큼 진열장을 가득 수놓은 색색의 케이크에서 베르뉴 쉐프의 세심한 손길과 뛰어난 감각을 느낄 수 있다. 그는 같은 제품이라도 매대에 진열

할 때 모양과 색을 맞춰 보기 좋게 진열하려고 노력하며 그는 '보기 좋은 케이크(?)가 먹기도 좋다'는 말을 제대로 실천하고 있다. 케이크의 감미로운 맛은 인근에 소문이 자자해 모르는 사람이 없을 정도다.

늘 연구하는 셰프와 동료, 고객이 이루는 삼박자

“우리 팀원들은 제가 일하다 말고 뛰어나가는 광경을 자주 목격합니다.”

베르뉴 셰프가 일하는 중에 갑자기 사라지는 이유는 머릿속에 떠오르는 아이디어를 놓치지 않고 적어두기 위해서다. 그의 모든 제품은 항상 크로키(croquis: 밀그림)에서 시작된다. 하던 반죽을 멈추고 사무실로 뛰어 들어가 그린 그림은 새로운 제품을 만드는 초석이 된다. 밀그림에 모든 재료를 적고 데코레이션까지 정리하면 1차 작업이 마무리된다. 다음 할 일은 셰프의 상상력이 조화롭고 적절한 제품으로 탄생할 수 있는지 확인하는 것이다.

“한번은 레몬과 바나나를 함께 넣은 케이크를 생각했는데 직접 만들어 먹어보니 맛이 별로 없었어요. 그런데 예상 외로 비스킷을 샌드하고 크림을 넣었더니 의외로 맛이 괜찮았어요.”

이 모든 과정을 함께 하는 것은 언제나 그의 팀원들이다.

“저를 포함한 13명이 모여야만 하나의 제대로 된 소리를 낼 수 있는 악기가 아닐까요? 누가 처음 만들어냈는가 중요한 것이 아니지요. 이 모든 것이 소중한 팀원들 없이 저 혼자서 이룰 수 없는 것임을 잘 알고 있습니다.”

직원들을 자신의 팀원이라고 생각하는 베르뉴 셰프는 새로운 아이디어를 제품으로 완성하기까지 함께 먹어보고 서로의 생각을 교환하며 부족한 부분을 보완해 나간다. 그래서인지 일하는 베르뉴 씨의 입가엔 언제나 환한 미소가 드리워져 있다. 규모 있는 제과점을 이끄는 셰프로써 엄한 모습을 상상할 수도 있지만 그의 화난 모습을 보는 일은 아주 드물다고.

“항상 새로운 것만 만들어내는 것이 좋은 것은 아닙니다. 전에 맛봤던 제품을 잊지 못해 오랜만에 다시 들르기도 하니깐요. 제품을 사가는 사람이 손님들이니까 손님들을 만족시킬 수 있게 노력하는 것이 셰프가 해야 할 첫 번째 일이 아닐까요?”

1887년에 문을 연 파티스리 드 레글리즈(Pâtisserie de l'église)의 오랜 전통만큼이나 고전적인 제품을 찾는 손님들이 꾸준하지만 새로운 맛을 추구하는 젊은 손님들도 많다. 직원들과의 커뮤니케이션 못지않게 중요한 것이 고객과의 대화라고 생각하는 베르뉴 셰프는 두 손님들의 입맛을 모두 사로잡기 위해 끊임없이 매장 직원들과 상의하고 공급을 조정한다. “어전히 옛날 맛 그대로”라는 말이나 벌써부터 “올 크리스마스 뷔슈는 어떤 제품인지” 묻는 손님들을 어렵지 않게 만나볼 수 있어 그저 묵묵히 열심히 빵을 만드는 것에서 끝나지 않는 베르뉴 셰프의 노력이 빛을 발한다.

베르뉴 셰프의 힘의 원천, 가족

파티시에라는 직업의 특성상 보통 새벽 5시에 출근해 저녁 8시까지 일하는 베르뉴 셰프는 가족과 많은 시간을 보내지 못하는 것을 가장 안타깝게 생각한다. 남들이 축제를 즐기고 가족과의 시간을 보낼 때 오히려 더 바쁜 그는 항상 미안한 마음이 많다. 매일 작업대에서 제품을 만들다보니 집에서는 밀가루만 봐도 질린다는 말도 있지만 베르뉴 셰프는 그의 전문분야인 화려한 케이크 대신 간단한 과자나 크레이프를 자녀들과 함께 만드는 소박한 아버지다. 또 새벽시장에서 사온 싱싱한 과일들로 잼을 만들어 가족에게 아침식사를 손수 차리는 일에 행복을 느낀다.

“크리스마스 팬 아들과 함께 뷔슈를 만들기도 해요. 이제 그 녀석 혼자서도 초콜릿이나 요거트 케이크를 만들어 보여 저를 깜짝 놀라게 한답니다.”

이들 얘기가 나오자 입가에 흐뭇한 미소를 지우지 못하는 베르뉴 셰프는 두 아이를 둔 평범한 가정의 가장이다. 아직 파티시가 될지 알 수는 없지만 아빠가 하는 일을 좋아하고 바쁠 때 한몫 토틀히 거드는 큰아들이 자랑스럽기만 한 베르뉴 셰프의 얼굴에 행복이 가득하다.

“파티시에는 시간을 많이 들여야 하는 직업임에 분명해요. 끊임없이 연구해야 하고 작업실에서 살다시피 해야 하죠. 가족들에게 소홀한 것 같아 늘 미안하고 힘들 때도 있지만 단 한번도 후회한 적은 없습니다. 파티시이라는 일을 너무 사랑하거든요.”



1 제누아즈 바나뉴, 무셀린 바나뉴, 밀기, 피스타치오 아몬드 페이스트를 이용한 케이크, 크림과 밀기의 풍부한 맛의 조화가 일품이다. 2 지난 2004년에 파리 상공회의소(CCIP)가 해마다 각 산업분야 별로 최고의 경영자에게 수여하는 네프 도르(Nef d'or)상. 트로피 뒤쪽으로 애플 모양의 초콜릿을 비롯한 초콜릿, 과자가 보인다. 3 베르뉴 셰프의 집무공간. 선반을 가득 채운 책과 노트에서 노력하는 셰프의 모습이 엿보인다. 4 쇼케이스를 가득 채우고 있는 파티가또들이 먹기 아까울 정도로 예쁘다.



사마나 Samana

Biscuit Noisette Grué(비스퀴 누아제트 그뤼에)

Ingredients 노른자 185g 액상 바닐라 4g 다크 초콜릿 커버추어 105g
카카오 페이스트 23g 흰자 230g 설탕 107g 헤이즐넛 분태 160g
그뤼에 드 카카오(카카오 분태) 80g

How to make

- 1 노른자와 액상 바닐라를 섞어 올린다.
- 2 다크 초콜릿 커버추어와 카카오 페이스트를 45°C에서 섞어준다.
- 3 흰자에 설탕을 3번에 나눠 넣어 머랭을 올린 다음 ①과 ②를 차례로 섞는다.
- 4 ③을 1장당 750g 씩 자르고 헤이즐넛 분태를 뿌린다.
- 5 ④을 220°C 오븐에서 12~15분 동안 굽는다.

Biscuit Pain d'Epices(비스퀴 빵 데피스)

Ingredients 설탕 50g 탄산소다 6g 향신료(파프리카 등) 약간
아카시아 꿀 250g 우유 250g 버터 25g 럼 25g 밀가루 250g
베이킹 파우더 5g 헤이즐넛 페이스트 75g 비스퀴 125g

How to make

- 1 설탕, 탄산소다, 향신료를 한데 넣어 섞는다.
- 2 ①에 아카시아 꿀, 우유, 버터를 넣어 섞은 다음 90°C까지 데운다.
- 3 ②의 불을 끄고 럼을 섞은 다음 나머지 재료를 넣어 섞는다.
- 4 ③을 20cm 원형 틀에 넣고 160°C 오븐에서 90분 동안 구워낸다.

Crème Samana(크렘 사마나)

Ingredients 설탕 140g 노른자 120g 계란 100g 생크림 100g
다크 초콜릿 커버추어 500g

How to make

- 1 노른자, 계란에 121°C로 끓인 설탕을 넣고 올린 다음 30°C까지 낮춘다.
- 2 ①에 휘핑한 생크림과 녹인 다크 초콜릿 커버추어를 차례로 넣어 섞는다.

Tuile Grué(튀 그뤼에) : 장식용 크로강트

Ingredients 설탕 160g 물 80g 트리몰린 30g 헤이즐넛 125g
비스퀴 빵 데피스 125g 그뤼에 드 카카오 100g

How to make 모든 재료를 한데 섞어 180°C 오븐에서 살짝 구워준다.

마무리

- 1 원형 틀에 '비스퀴 빵 데피스'를 깔고 '크렘 사마나'를 2/3 높이까지 채운다.
- 2 ①위에 '비스퀴 누아제트 그뤼에'를 얹고 다시 '크렘 사마나'를 퍼 바른다.
- 3 ② 옆면을 '튀 그뤼에'로 장식해 마무리한다.

타르트 로즈 데 사블 Tarte Roses des Sables

Marmelade de Pêche(살구 마멀레이드)

Ingredients 캐러멜 설탕 125g 살구 펄프 125g 복숭아 주스 250g
시럽에 절인 복숭아 1500g 바닐라 빈 1개 젤라틴 6g

How to make

- 1 시럽에 절인 복숭아를 작은 조각으로 자르고 설탕을 캐러멜에 넣고 졸인다.
- 2 살구펄프에 복숭아 주스를 넣고 끓인 다음 ①과 바닐라빈을 넣는다.
- 3 ②를 중불에서 25분 동안 끓인 다음 젤라틴을 섞어준다.

Crème Nougat Abricot(크렘 누가 아브리코)

Ingredients 우유 450g 크림 45g 바닐라빈 2개 아카시아 꿀 130g
노른자 120g 크림 파우더 36g 디저트용 젤 100g 누가 페이스트 220g
누가 220g 생크림 1,800g *살구 절임

How to make

- 1 데운 우유에 크림과 바닐라빈, 아카시아 꿀, 노른자, 크림 파우더, 디저트용 젤을 섞어 크렘 파티시에르를 만든다.
- 2 ①에 누가페이스트, 누가를 넣고 30°C까지 식히고 휘핑한 생크림, 살구 절임을 넣어 섞는다.

* 살구절임(Abricot macéré)

Ingredients 살구 440g 살구 술 240g 술 80g

How to make 조각낸 살구에 살구 술, 술을 넣어 35°C에서 2시간 동안 둔다.

Sable Breton(사블레 브르통)

Ingredients 버터 225g 소금 2.5g 설탕 200g 노른자 90g 베이킹 파우더 15g
밀가루 300g

How to make

- 1 버터와 소금, 설탕을 섞은 다음 한데 체친 베이킹 파우더, 밀가루를 넣어 섞는다.
- 2 ①에 노른자를 넣어 파트 사블레를 만들고 12시간 동안 냉장 휴지시킨다.
- 3 ②를 8mm 두께로 자른 다음 180°C 오븐에서 35분 동안 구워낸다.

마무리

- 1 동형 플렉시블 팬에 '크렘 누가 아브리코'를 깔고 '복숭아 마멀레이드'를 발라준다.
- 2 ①에 '사블레 브르통'으로 덮고 굳힌 다음 틀에서 빼낸다.
- 3 ②를 골라사주한 다음 슬라이스 아몬드로 장식해 마무리한다.



Caradou 카라두

Biscuit Noisette(비스퀴 누아제트)

Ingredients 헤이즐넛 파우더 150g 설탕 100g 우유 75g 물 50g
흰자 분말 20g 흰자 180g 설탕 250g

How to make

- 1 헤이즐넛 파우더와 설탕을 믹서에 넣고 같은 다음 우유를 넣어 섞는다.
- 2 물, 흰자 분말, 흰자, 설탕 1/4을 혼합한 다음 30°C까지 데운다.
- 3 나머지 설탕을 ②에 2번에 나눠 넣고 ①과 흰자 약간을 넣어 윤기가 날 때까지 올려준다.
- 4 ③을 160°C에서 1시간 동안 구워낸다.

Crème Caradou(크렘 카라두)

Ingredients 설탕 250g 물 75g 액상 크림 250g 다크 초콜릿 250g
밀크 초콜릿 250g 생크림 500g

How to make

- 1 설탕, 물을 한데 섞어 195°C로 끓인 다음 액상 크림을 넣어준다.
- 2 녹인 다크 초콜릿, 밀크 초콜릿에 ①을 붓고 25°C까지 식힌다.
- 3 ②에 휘핑한 생크림을 넣어 섞어준다.

마무리

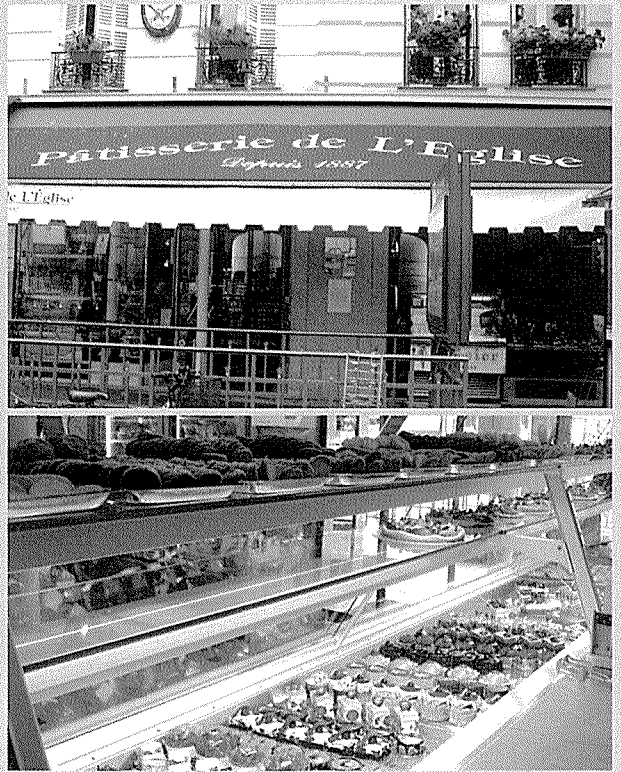
- 1 원형 틀에 '비스퀴 누아제트'를 깔고 '크렘 카라두'를 번갈아 올린다.
- 2 ①의 옆면에 초콜릿 장식물을 붙여 마무리 한다.

* 봉주르 슈프 8월호 예정입니다 브리오슈 롱드 생이스트 30g



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.



Pâtisserie de l'église

파티스리 드 레글리즈(Pâtisserie de l'église)에 가면 마치 와인을 마시듯 세 단계로 그의 케이크를 만날 수 있다. 먼저 매장에 들어서며 눈으로 감상하고 그 다음은 가득 퍼져 있는 달콤한 향기로 느끼고, 마지막으로 허끝에서 녹는 즐거움을 느낄 수 있다는 것.

매장 앞에 큰 성당(église)이 있어 이름이 파티스리 드 레글리즈인 이 곳은 지하철 주르댕(jourdain)역을 나서면 바로 눈에 띄는 곳이다. 그래서 사람들은 역을 나오다 우연히 마주친 이 제과점을 알게 되는 행운을 종종 얻기도 한다.

1887년 드몽시(Demoncy)가 세운 파티스리 드 레글리즈는 너무나 서민적인 20구에 생소할 정도로 고급스럽고 세련된 모습이 눈에 들어온다. 깔끔한 외부인테리어에 끌려 매장 안으로 들어서면 내부는 오랜 역사에 걸맞게 고전적인 기품을 느낄 수 있다. 직접 손으로 그림을 그려 넣었다는 천장과 상들리에 또한 고풍스럽고 화려해 눈길을 사로잡는다.

'눈으로 먹는 케이크'를 만들어 내는 베르누 슈프 덕분에 앙트르메와 프티 푸르, 초콜릿, 콩피즈리 제품이 쇼케이스와 매대를 가득 채우고 있어 험멜과 그레텔에 나오는 과자 궁전으로 착각하게 만든다. 특히 형형색색의 제품과 축제 인테리어로 크리스마스 때가 되면 파티스리 드 레글리즈의 화려함의 진수를 볼 수 있다고.

매장을 양쪽으로 나눠 한쪽은 프티 가또와 앙트르메 프티 푸르를 판매하고 다른 한쪽은 초콜릿과 콩피즈리 제품을 판매한다. 커다란 앙트르메가 부담스럽다면 똑같은 맛에 크기만 작은 프티 가또를 구입할 수 있다. 케이크와 잘 어울리는 사탕이나 잼, 와인도 추천해 주고 있어 선물용으로 인기가 많다.

주소 10 rue du jourdain

찾아가는 길 지하철 11호선 주르댕(jourdain)역

전화번호 (+33) 1 46 36 66 08

영업시간 오전 8(또는 9시) ~ 저녁 7시 45분

휴무 매일 점심시간(오후 2~3시) 및 일요일 오후~ 월요일