

# 파티스리 & 파티시에, 불랑즈리 & 불랑제

우리말에도 낯선 제과용어들이 많은데다 영어와 일본어는 물론 발음도 잘 안되는 프랑스로 된 제과 용어 때문에 어려움을 호소하는 제과인들이 많다. 생전 처음 보는 단어를 무작정 외울 수도 없고 그냥 모른 척 지나가려니 답답하기만 한 기술인들의 갈증을 해결하기 위해 프랑스어 제과백과 페이지를 신설하고 제과종주국이라 불리는 프랑스의 선진 제과기술을 배우는 데 꼭 알아야 할 단어들을 모아 어원부터 정확한 발음, 파생 어휘까지 백과사전 식으로 한데 엮었다. 8월호에서는 프랑스로 '제과점'에 해당하는 어휘들을 정리했다. 글 정슬이 기자

파티스리



파스티시아 [pasticiaire]  
파스티시움 [pasticium]

파티세  
[pâtisser : 과자를 만들다]

파티스리 [Pâtisserie]      파티시에 [Pâtissier]

불랑즈리



동근빵을 만드는 사람  
[boulenc]

boulangarius, boulangierius

boulangier

불랑제 [Boulangier]      불랑즈리 [Boulangerie]

요즘 화제를 모은 인기 드라마 덕분에 제과기술자가 되고 싶은 사람이 늘고 있다는 반가운 이야기도 들려온다. 제과기술자를 뜻하는 '파티셰(Pâtissier : 파티시에)'라는 말도 어렵지 않게 들을 수 있다.

지난해 11월부터 <베이커리>에서 연재되는 '봉주르 웨프' 코너를 유심히 읽은 제과인이라면 프랑스에는 제과와 제빵의 영역이 나뉘어져 있어 제과점과 빵집을 부르는 이름도 다르다는 사실을 기억할 것이다. 우리나라는 '제과', '제빵'이라고 분야는 나뉘어 있지만 제과점이나 빵집이 거의 같은 의미로 통용되는 반면 프랑스는 제과점과 빵집이 거의 독립적으로 존재해 케이크나 구유과자 등을 살 때는 파티스리(Pâtisserie)에 바게트나 브리오슈, 크루아상, 캥파뉴 등 빵을 사려면 불랑즈리(Boulangerie)로 가야한다. 초콜릿 전문점인 쇼콜라트리(Chocolaterie)나 아이스크림 전문점 글라스리(Glacier)도 제과점 못지않은 매장 수와 인기를 누리고 있다. 물론 외진 곳에 위치하고 있거나 손님들의 편의를 위해 과자와 빵을 함께 판매하는 복합형 매장도 많다. 제과점을 뜻하는 파티스리(Pâtisserie)와 제과기술인을 뜻하는 파티시에(Pâtissier)는 고대 라틴어의 파스티시아(Pasticiaire)에서 유래한 파티세(pâtisser)라는 동사에서 파생했다. 빵집 불랑즈리(Boulangerie)와 제빵사 불랑제(Boulangier)는 피카르디 지방의 'boulenc'에서 유래했다.

우리나라에서 '파티스리'나 '불랑즈리'라는 단어가 가장 많이 쓰인 곳은 다름 아닌 제과점 간판. 'O 브랑제리'나 '불랑제리 OO'나 '빠띠세리 OOO' 등 어감이 좋고 발음하기 쉬운 말로 살짝 바꾸기도 하지만 원래 뜻과 정확한 표기는 알아두는 것이 좋다. 불경기가 계속돼 어려움을 겪고 있지만 수천 년, 수백 년 전의 파티시에, 불랑제들이 그랬던 것처럼 장인정신과 열정, 슬기로움으로 어려움을 헤쳐 나갈 수 있다고 믿는다. 🍞

구분	한글 표기	불어 표기	발음 (한국어로 표기할 때 가장 가까운 발음)	
제과	반죽과자, 제과점	파티스리	Pâtisserie	빠-띠-쓰-히(리)
	제과기술자	파티시에	Pâtissier	빠-띠-씨-에
제빵	제빵, 빵집	불랑즈리	Boulangerie	불-랑-즈-히(리)
	제빵기술자	불랑제	Boulangier	불-랑-제