



## Chef Patrick Roger

- 1968 프랑스 방돔(Vendome) 출생
- 1984 CAP 제과-당과 부문 취득
- 1984~86 Chateadun의 Boulay에서 파티시에 견습
- 1986~88 파리 쇼콜라트리 모뒀(Moduit)에서 초콜릿 수학
- 1989~97 프랑스 펠티에(Peltier)를 비롯해 유럽 각국의 유명 제과점과 초콜릿 전문점에서 활약
- 1992 첫번째 콩쿨 수상(Chocolatier à Romorantin)
- 1994 국제 초콜릿 그랑프리 수상(Sibenaler)
- 1997 쓰(sceaux)에 초콜릿 전문점 파트릭 로제(Patrick roger) 오픈
- 2000 초콜릿 분야 M.O.F 선정
- 2004 파리 오데옹(odéon) 구역에 분점 오픈

# 초콜릿으로 인생과 예술을 조각하는 셰프 파트릭 로제

파티시에 견습 생활 중에 우연히 접한 초콜릿에 매력에 단단히 빠져들어 쇼콜라티에가 되기로 결심한 파트릭 로제 셰프. 천(千)의 얼굴을 한 초콜릿의 매력에 푹 빠져 지내던 새내기 기술인 시절부터 최고의 기술인으로 인정받는 M.O.F에 이르기까지의 파트릭 로제 셰프가 초콜릿과 함께한 20년 인생을 들여다본다. 글과 사진 강보경

“초콜릿은 여성적인 면이 많아요. 섬세하고 감각적일 뿐 아니라 세심한 터치를 필요로 하죠. 이 느낌이 좋아서 쇼콜라티에가 됐습니다.”

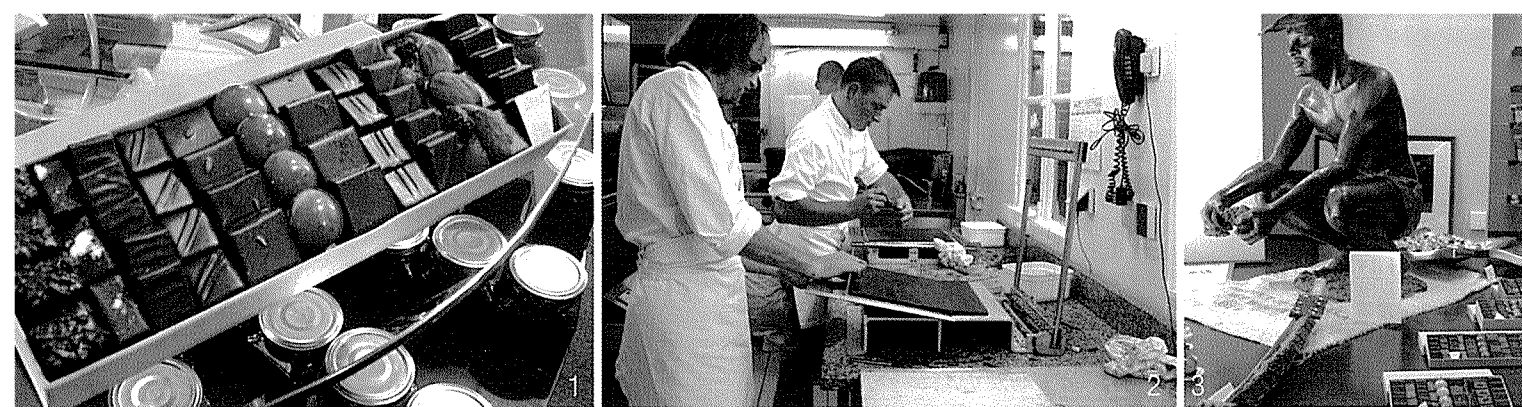
파트릭 로제 셰프가 색과 모양으로 화려함을 뽐낼 수 있는 파티스리와 달리 대부분 모양과 색이 비슷해 조금은 단조롭게 느껴질 수도 있는 초콜릿을 선택한 이유다. 빵집을 운영하시던 부모님의 영향으로 어린시절부터 반죽을 만들면서 손에 느껴지는 부드러운 촉감을 사랑한 파트릭 로제 셰프와 초콜릿의 만남은 필연이었다. 로제 셰프가 가장 주안점을 두는 것은 비슷한 듯 보이는 초콜릿에 장식하는 대신 특별한 맛을 내려고 노력하는 점이다. 이 노력 덕분에 그의 매장에서 50여 가지 이상의 다양한 초콜릿을 만나 볼 수 있다. 단순히 달콤하기만 한 초콜릿을 거부한 파트릭 로제 셰프의 작품들은 녹아내릴 듯한 부드러움 속에 그만의 독특한 맛이 어우러져 ‘이것이 진짜 초콜릿이다’라는 생각을 갖기에 부족함이 없다.

초콜릿은 예술, 초콜릿 전문가는 예술가

“쇼콜라티에는 멋진 작품을 만들어 내는 예술적인 직업이죠.”

매장에 들어서면 가장 먼저 ‘파트릭 로제’ 매장의 티죽대감으로 불리는 쥘리앙과 앉은 남자 동상이 눈에 띈다. 동상은 M.O.F 콩쿠르 지역 예선 때 출품했던 작품을 그대로 만든 작품으로 초콜릿을 다루는 그의 솜씨를 한눈에 엿볼 수 있다. 그가 M.O.F로 선정되는 데 큰 역할을 한 작품 ‘소금의 길 (La Route du Sel)’을 비롯해 매장 곳곳에 위치한 상상을 초월하는 초콜릿 작품은 예술적인 일을 하고 싶어 쇼콜라티에가 됐다는 그의 말을 실감하게 한다.

그의 예술적인 감각은 초콜릿 작품 뿐 아니라 매장 인테리어에서도 느낄 수 있다. 실내 건축 디자이너의 손길이 닿은 듯 예술적 감각이 물씬 풍기는 매장은 순전히 로제 셰프의 아이디어로 꾸민 또 하나의 작품이다.



1 특별한 날을 위해 준비할 법한 초콜릿 상자. 어느 것 하나 맛보지 않고는 그냥 넘어갈 수 없을 것 같다. 2 커터로 자른 봉봉 오 쇼콜라를 조심스럽게 다루는 파트릭 로제 셰프. 3 파트릭 로제 매장의 터줏대감. 사람냄새가 물씬 풍기는 작품이다.

‘조금 더 예술적인 것’을 쫓다보니 자연스레 매장이 보석가게 같은 분위기로 꾸며졌다고. 전체적인 색감부터 진열, 장식에 이르기까지 섬세하고 감각적인 그의 손길이 닿지 않은 곳이 없다. 한번도 따로 예술을 배운 적이 없다는 그는 아무래도 타고난 예술가인 듯 하다.

### 초콜릿 없이 못사는 사람

파티시어나 불량제들이 제품의 맛을 보기위해 시식하는 것은 당연한 일이지만 혀에서 초콜릿이 떨어질 날이 없다는 파트릭 로제 셰프에게 초콜릿은 시식 이상의 의미를 지닌다. 매일 만지는 초콜릿이 질릴 법도 하건만 일하느라 바쁜 와중에도 그의 손은 쉬지 않고 초콜릿을 입으로 가져간다. 로제 셰프 뿐 아니라 그와 함께 일하는 모든 직원들이 만들거나 포장할 때, 혹은 판매하면서 하나씩 집어 먹는 양이 손님들이 사가는 양보다 많은 게 아닐까 하는 생각이 들만큼 모든 직원들의 초콜릿 사랑이 남다르다. 초콜릿을 좋아하고 즐기는 것이 그와 함께 일하는 조건인 셈이다.

파리 중심가에 매장을 내라는 주위의 권유를 물리치고 파트릭 로제 셰프는 교외의 작은 마을 쏘(Sceaux)에서 자신의 이름을 건 첫 번째 매장을 열었다. 자연에서 제품에 대한 영감을 얻을 때가 많기 때문이다.

“매장에서 조금만 벗어나면 자연을 느낄 수 있는 전원이 펼쳐집니다. 다시 말해 금방 다시 일터로 돌아올 수 있는 곳에 쉼터가 있다는 것이죠.”

로제 셰프는 쏘와 파리의 매장을 오가느라 바쁜 와중에 잠깐의 휴식이 꿀맛 같기만 하다. 두 매장을 오가며 늦은 시간까지 초콜릿을 만들고 잠깐 동안 눈을 붙이는 일이 반복되지만 전혀 피곤하거나 힘든 기색이 없다. 작업실에 들어서면 늘 힘이 넘쳐난다.

“아무 것도 없는 넓은 들판, 감자 같은 아주 단순한 음식. 이런 것들을 즐겨요. 제 몸과 마음의 균형을 맞춰주거든요.”

섬세하면서도 복잡한 초콜릿을 만드는 일과 균형을 맞추기 위해 일부러 단순하고 투박한 것을 즐긴다는 그에게서 그의 모든 중심이 초콜릿이라는 것을 느낄 수 있다.

### 인정 많은 아저씨 vs 정확한 셰프

“초콜릿 좀 먹으면서 얘기해요.”

인터뷰를 하러 그의 작업실을 찾았을 때 인사하기가 무섭게 갓 만든 초콜릿을 건네는 파트릭 로제 셰프. 말없이 지어보인 미소와 손에 들린 한 조각의 초콜릿이 긴장했던 마음을 녹이기에 충분했다. M.O.F라는 타이틀은

물론 업계에서 이름 있는 동료들도 인정하는 그의 실력, 그의 이름을 걸고 출판된 몇 권의 책을 생각하면 까다롭고 거만한 것 같다는 선입견을 갖기 쉽지만 실상 그는 초콜릿을 너무 좋아하는 동네 아저씨라는 표현이 잘 어울린다. 이제 트레이드마크가 되어버린 헝클어진 곱슬머리가 더 친근하게 다가온다.

이런 그의 외모뿐 아니라 일하면서 씬 없이 던지는 농담과 재치 있는 말투는 끊임없이 밀려드는 일 때문에 자칫 삭막할 수 있는 작업실을 활기차고 즐거운 공간으로 만든다.

“일하는 곳이 즐거워야 기분도 좋고 또 능률적으로 일할 수 있잖아요. 안 그러면 얼마나 지겹고 힘들겠어요? 그래서 바보 같은 얘기도 곧 잘 하죠.”

남들에게 드러내놓지는 않지만 동료들을 배려하는 로제 셰프의 작지만 따뜻한 마음 씀씀이를 엿볼 수 있다. 그렇다고 편하다고 해서 만만하게 본다면 절대 오산이다. 일에 있어서는 한 치의 오차나 실수도 인정하지 않는 빈틈없는 프로이기 때문이다.

파트릭 로제 셰프가 어떤 사람인지 묻는 말에 동료들은 “정확하다”는 한 마디로 대답한다. 로제 셰프는 어느 누구보다도 파트롱(patron: 주인)이란 단어가 참 잘 어울린다. 물론 우스개 소리도 잘하고 실수도 기본 상하지 않게 고쳐주는 자상한 파트롱이지만 말이다.

아예 진한 초콜릿색으로 물들어버린 그의 손톱에서 그가 얼마나 초콜릿에만 몰두하며 살아왔는지 어렵지 않게 알 수 있다. 어느새 초콜릿을 만드는 일이 생활이 되어 버린 쇼콜라티에 파트릭 로제 셰프. 인터뷰 하는 내내 한번도 앉거나 쉬지 않고 땀 흘리며 일하는 그에게서 초콜릿보다 더 달콤한 향기가 나는 것은 아마도 그의 아름다운 열정 때문일 것이다.

### 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 셰프들과도 친분을 쌓고 있다.



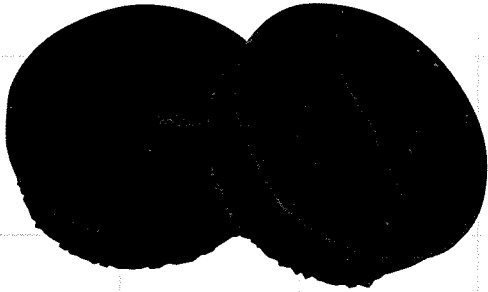
# Chocolate Collection

## 코모르

**Ingredients** 크림 8,000g 전화당 1,100g 설탕(슬비톨) 200g  
바닐라 빈 20g 다크 초콜릿 커버추어(70%) 9,500g 버터 1,000g

### How to make

- 1 크림, 전화당, 설탕, 바닐라 빈을 한데 넣어 끓인다.
- 2 다크 초콜릿 커버추어에 ①을 부어 넣고 크림 상태의 버터를 섞어준다.
- 3 찰주머니나 기구를 이용해 ②를 모양내서 하루 동안 굳혀 둔다.
- 4 다크초콜릿과 카카오버터를 1:1로 섞어 ③의 표면을 피스톨레한다.
- 5 ④를 24시간 이내에 코팅한 다음 금박으로 데코레이션한다.



## Comores

코모르; 공식명칭은 '코모르 이슬람 연방 공화국'.

## 엑스트라바강스

### 타임 가나슈

**Ingredients** 크림 8,000g 전화당 1,200g 타임 75g  
다크 초콜릿 커버추어(67%) 8,000g  
밀크 초콜릿 커버추어 2,000g 버터 1,150g \*아몬드 레몬 파드

### How to make

- 1 크림과 전화당을 끓여 섞은 다음 타임을 넣어 향이 배어나도록 우려낸다.
- 2 ①에 다크와 밀크 초콜릿 커버추어를 넣어 섞는다.
- 3 ②에 크림 상태의 버터를 섞는다.

### 아몬드 레몬 파드

**Ingredients** 아몬드 페이스트 2,000g 레몬 주스 100g 레몬 제스트 8개  
**How to make** 모든 재료를 한데 섞어 2mm 두께로 밀어 편 다음 12시간 정도 말린다.

### 마무리

- 1 '아몬드 레몬 파드' 위에 '타임 가나슈'를 얹는다.
- 2 ①을 다크 초콜릿으로 코팅한 다음 노란 줄무늬로 장식해 마무리한다.



## Amitié

아미티에; '우정', '포석'의 뜻.

## Le Pavé

르 파베; '당어리'의 뜻.

## 아미티에 / 르 파베

**Ingredients** \*호두 프랄리네 2,200g 카카오 버터 300g  
밀크 초콜릿 커버추어 300g

### How to make

- 1 모든 재료를 한데 섞어 팬닝한 다음 12시간 동안 굳힌다.
- 2 ①을 모양으로 잘라 초콜릿으로 코팅한 다음 두 줄 무늬를 낸다.

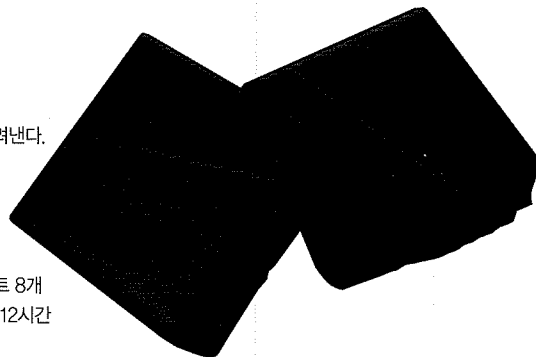
### 호두 프랄리네

**Ingredients** 글루코오스 450g 설탕 600g 호두 1,300g

### How to make

- 1 글루코오스와 설탕을 섞어 175°C로 끓인 다음 호두를 넣어 잘 섞는다.
- 2 ①을 판에 부어 식힌 다음 빨아준다.

Info! 호두 프랄리네를 넣으면 '아미티에'가 되고 호두 프랄리네 대신 누가틴 카카오를 넣으면 '르 파베'가 된다.



## Extravagance

엑스트라바강스; '영동함', '기상천외함'의 뜻.

## 파트릭 로제 웨프의 초콜릿 전문점

# PATRICK ROGER

파리 6구에 위치한 파트릭 로제 매장의 문을 열고 들어서면 초콜릿의 달콤한 향의 유혹에 빠져든다. 초콜릿색과 짙은 에메랄드색으로 둘러 쌓인 '파트릭 로제(PATRICK ROGER)'는 초콜릿 가게라기보다 보석 가게 같은 느낌을 준다. 40여 가지의 제품이 정갈하게 진열된 매장은 근사한 상들리에와 여느 초콜릿 가게에서 볼 수 없는 그림 작품을 비롯해 금색 메탈 상자에 가지런히 담겨 사뭇 보석상자 같은 제품까지 어느 것 하나 시선이 안가는 곳이 없다. 예쁘게 진열된 초콜릿들 덕분에 지나가는 사람들이 발걸음을 멈추고 쇼윈도우를 들여다보는 진풍경을 자아내기도 한다.

파트릭 로제의 초콜릿들은 독특한 맛과 질감은 다른 초콜릿 전문점의 그것과 확연히 구별된다. 파트릭 로제 웨프의 끊임없는 연구와 노력으로 만들어진 제품들이기 때문이다.

97년에 쏘(Sceaux: 파리 남쪽 교외 지역)에 매장을 오픈하면서부터 쏘 주민들은 맛있는 초콜릿을 만날 수 있는 것은 물론 창문 너머로 로제 웨프가 초콜릿 만드는 모습을 직접 볼 수 있는 행운까지 누리고 있다. 쏘에 있는 매장이 오랜 동네의 명소라면 파리 6구의 큰길에 끼고 있는 오데옹(Odéon) 매장은 선뜻 들어서기가 부담스러울 만큼 고급스러운 인상을 풍긴다. 한 번 파트릭 로제를 방문한 외국인 관광객들이 일부러 다시 찾아올 만큼 이젠 파리의 명소로 떠올랐다.

옷에도 프레타포르테(Prêt à porter: 기성복)와 오프 꾸뛰르(Haute couture: 명품 부띠끄)가 있는 것처럼 파트릭 로제에서는 초콜릿 하나하나 장갑을 끼고 집게로 골라주는 모습을 보면 파트릭 로제는 '초콜릿의 오프 꾸뛰르'라 불리기에 손색이 없다. 이런 럭셔리한 분위기 때문에 들어가기 망설인다면 주저 말고 문을 열고 들어가길 추천한다. 파트릭 로제 웨프의 여동생이 친절할 설명과 함께 기호에 따라 초콜릿을 추천해주고 돌아가는 길을 위해 건네주는 달콤한 공짜 초콜릿까지 맞출 수 있는 절호의 기회이기 때문이다. ☺

### ■ 파리 본점

주소 108 boulevard Saint-Germain 75006 paris  
 찾아가는 길 지하철 4호선 Odéon 역에서 하차  
 전화번호 +33 (0)1 43 29 38 42  
 영업시간 화 ~ 토요일 10시 30분 ~ 19시 30분

### ■ 쏘(Sceaux) 본점

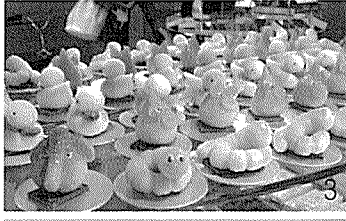
주소 47 rue Houdan 92330 sceaux  
 찾아가는 길 RER B선 Robinson방향 sceaux역에서 하차  
 전화번호 +33 (0)1 47 02 30 17  
 영업시간 (화~토) 9h 30 ~ 13h, 15h 30~19h 30 (일) 9h 30~13h



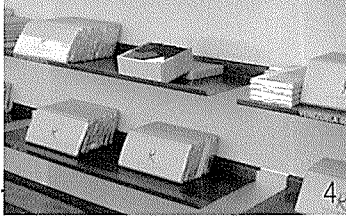
1



2

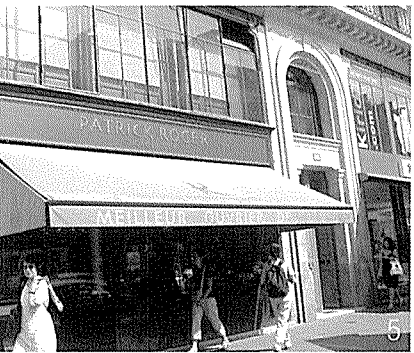


3



4

1 매장의 내부 전경. 흡사 미술관에 들어온 듯한 그림과 예술적인 조명, 깔끔하게 진열된 갖가지 모양의 초콜릿이 고급스러운 느낌을 준다. 20여 가지 봉봉 오 소콜라가 입맛 따라 마니아 층이 있을 만큼 특별한 맛을 자랑한다. 2 원하는 만큼 살 수 있는 파트 아 프뤼부터 선물용으로 인기 높은 초콜릿 세트, 짙까지 다양하게 구비하고 있다. 3 파트 다망드로 만든 귀여운 동물과 초콜릿. 아이들에게 선물용으로 그만이다. 4 판 초콜릿은 카카오 원산지, 함량별로 진열해 보기도 좋을 뿐 아니라 취향에 맞게 고를 수 있다. 5 초콜릿 색과 청록색으로 대표되는 파리 매장 전경. 6 보기만 해도 먹음직스러운 파트 아 프뤼(첼리), 프뤼 콩피(Fruit Confit) 등 과일과 설탕, 초콜릿의 조화가 절묘하다.



5



6