

유로빵 연수단 방문기 1

# MORA & Au Pain bien cuit

프랑스 파리에서 유로빵 전시회가 열린 지난 4월 16일부터 19일까지 3박 5일 동안 함께한 2005 유로빵 연수단은 파리 시내 유명 제과점 탐방에 나섰다. 연수에 처음 참가한 제과인이 많아 한국에도 잘 알려진 파리의 유명 제과점과 제과전문 도구상을 방문했다. 190년 전통의 제과 전문 도구상 모라(MORA)와 옹골찬 고집으로 특별한 빵을 만드는 오 팽 비엥 퀴(Au Pain bien Cuit)를 소개한다.

글과 사진 정술이 기자 \*유로빵 연수단 방문기는 7월호에 이어집니다.

## 모라(MORA)

대부분의 도구 전문 업체가 시외에 대형 전시장을 두거나 거래선을 두고 판매하는 데 반해 파리 1구 중심가에 위치한 종합도구상 모라(MORA)는 파리 시내에서 찾을 수 있는 몇 안 되는 제과 전문 도구상으로 유명하다.

1814년 파리 레알 구역에 샤를르 트로티에(Charles TROTTIER)가 자신의 이름을 따서 오픈한 트로티에는 제과용 틀을 전문으로 취급하는 곳으로 1850년대 이후 프랑스 제과업계는 눈부신 발전과 더불어 성장해 드라베른느(DELAVERNE)를 거쳐 1921년 가스파르 모라(Gaspard MORA)에 의해 '모라(MORA)'라는 이름으로 다시 태어났다. 80년대 이후 일본, 미국, 홍콩 등 세계 각지에 지사를 둔 글로벌 기업으로 성장한 모라는 현재 제과·제빵 및 요리 분야에서 쓰이는 1만8천 여 도구를 생산·공급하는 회사로 우뚝 섰다.

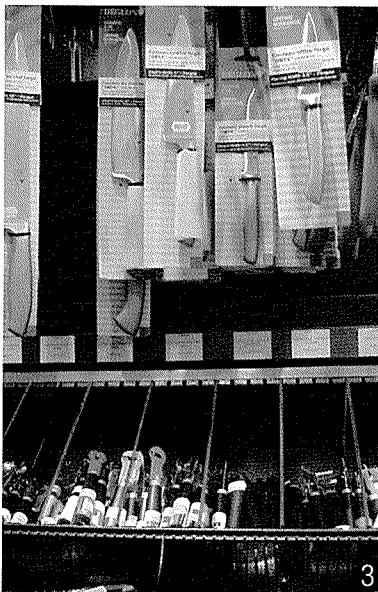
190여 년의 오랜 전통만큼이나 전 세계적으로 유명해진 파리 8구에 위치한 모라는 1, 2층으로 나뉜 공간에 크기별로 수십 가지를 헤아리는 세르크를 비롯해 초콜릿 몰드, 형틀, 계량도구, 모양 깎지 등 프랑스 빵·과자를 만들기 위한 도구가 가득해 일일이 꼽기 어려울 정도다. 도구 뿐 아니라 위생복, 냅킨, 케이크 데코레이션 소품도 판매한다.

모라는 제과 전문용품을 총체적으로 취급하고 있어 홈페이지가 생활의 일부인 프랑스인들이 즐겨 찾는 명소다.

주소 13 rue Montmartre, 75001 PARIS  
전화번호 +33 (0)1 45 08 19 24



- 1 주걱, 가위, 모양 틀부터 세르크, 몰드까지 도구가 즐방라돼있다.
- 2 모라 매장 입구. 위생복을 입은 마네킹이 문 바로 안쪽에 서있다.
- 3 크기별·용도별로 가지런히 정리된 커터와 칼들.





## 오 빵 비엥 퀴(Au Pain Bien Cuit)

프랑스 파리의 중심인 오페라 하우스 뒤로 갤러리 라파예트 백화점과 브랭팡 백화점을 지나 100m 쯤 내려오면 이웃집 할아버지 같은 인자 하면서도 완고한 고집이 엿보이는 슈프 생투앙 씨가 40년 째 운영해온 오 빵 비엥 퀴(Au Pain Bien Cuit)를 만날 수 있다.

여느 빵집과는 전혀 다른 쇼윈도우의 특별한 모습에 고개를 돌리지 않을 수 없다. 진열장을 가득 채우고 있는 프랑스 지도, 에펠탑, 개선문 등 프랑스의 상징물은 물론 고양이, 다람쥐, 코끼리 등 동물들은 모두 생투앙(Saint-Ouen) 씨의 작품이다. 생투앙 슈프는 '조각 빵의 왕'이라고 불릴 만큼 빵 조각 작품에 대한 남다른 자부심을 갖고 있다.

"내가 좋아서 하는 일이기도 하지만 다른 슈프들이 하지 않는 나만의 특별한 빵을 만드는 데 자부심을 갖고 있습니다. 손님들도 좋아하는 것은 물론입니다. 몇 년 전엔 에펠탑 100주년을 기념해 에펠탑을 많이 만들었다면 지금은 온 프랑스의 단합을 기원하는 뜻을 담아 프랑스의 지도를 만들고 있죠."

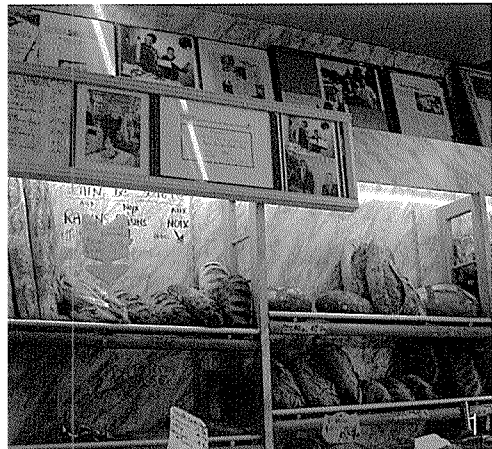
오 빵 비엥 퀴의 빵은 길모양만 특별한 것이 아닙니다. 프랑스인들의 식탁에 빠지지 않는 프랑스의 대표적인 빵 바게트(Baguette). 지난 1994년 이래로 3번이나 '올해 최고의 바게트'로 선정된 오 빵 비엥 퀴의 바게트는 프랑스 대통령궁인 엘리제궁에 자크 시라크 대통령의 식탁에까지 오르면서 명실상부한 최고의 바게트로 인정받았

다. 바게트 뿐 아니라 호밀이나 호두 등 견과류, 건포도 등을 이용한 빵과 토마토, 올리브 등을 이용한 바삭바삭한 푸가스(Fougasse) 또한 유명하다.

파리는 물론 일본, 싱가포르 등 바다 건너까지 명성이 퍼져 신문, 방송을 통해 유명세를 탄 이후 바게트를 사기 위해서 몇 미터씩 줄을 선 사람들을 어렵지 않게 볼 수 있다. 하지만 생투앙 슈프는 빵을 팔아 갑부가 되겠다는 마음이 전혀 없는 듯 물려드는 손님에도 아랑곳 하지 않고 매장이나 직원을 늘리는데 관심이 없다. 파리지역의 퇴근시간이 가까워오면 매대를 가득 채웠던 바게트가 이미 온데간데없이 다 팔려버려 조금이라도 늦게 도착한 손님들은 그냥 돌아가기 일쑤지만 슈프 생투앙 씨는 혼자서 옛 손맛 그대로 묵묵히 빵을 만든다. 파티스리나 불량제리의 고급화, 대형화 추세에도 옹골진 고집으로 자신만의 맛을 지켜가는 오 빵 비엥 퀴는 옛 파리의 거리를 추억할 수 있는 향수 같은 존재로 시민들의 사랑을 듬뿍 받고 있다.

프랑스에서 좋은 빵은 이스트를 비롯한 화학성분을 거의 넣지 않고 잘 숙성된 빵을 뜻한다. 슈프가 얼마만큼 반죽을 치대어 자연 효모를 잘 만들어 냈는가가 중요한 만큼 오랜 세월 빵 반죽과 함께한 슈프 생투앙의 빵은 진가를 발휘하고 있다. 🍞

주소 111 boulevard Haussmann, 75008 Paris  
전화번호 +33 (0)1 42 65 06 25



- 1 '최고의 바게트'라는 칭찬이 결코 무색하지 않은 바게트와 호밀빵 등 건강 빵이 매대에 가지런히 진열돼 있다.
- 2 빵이랑이 보다는 예술 작품이라는 말이 잘 어울리는 오 빵 비엥 퀴의 외관. 먹는 즐거움에 앞서 보는 즐거움을 준다.
- 3 토마토를 풍부하게 토핑으로 얹어 흡사 피자 같은 느낌이 나는 푸가스. 바게트와 더불어 생투앙의 최고 인기 상품.
- 4 생투앙의 명성을 듣고 찾아온 외국인들에게 인기가 높은 에펠탑 페이스트리.

