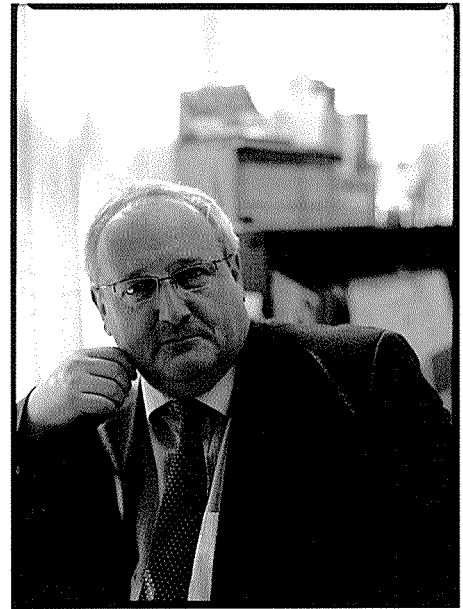




프랑스 국립제과학교(ENSP) '파스칼 리양조' 교장

한국 기술인 양성을 위한 디딤돌

프랑스 이생조(Yssingaux)에 위치한 국립제과학교(ENSP)는 (사)대한제과협회와 친선교류 협정을 맺은 프랑스제과협회에서 운영하는 교육기관으로 지난 23년간 프로 기술인 양성에 힘써왔다. 파스칼 리양조(Pascal Liangeaud) 교장은 2004년 처음으로 한국을 방문한 이래 한국에서의 교육 사업에 박차를 가하고자 이번에 또다시 한국을 찾았다. 글: 정승이 기자 · 사진: 한수정



농담 한마디에 얼굴이 새빨개지는 파스칼 리양조 교장은 큰 덩치와 달리 흡사 수줍음 많은 소년의 모습을 연상케 하지만 이런 겉모습 뒤로 숨겨진 그의 능력은 무궁무진하다. 그는 프랑스와 한국은 물론 일본, 중국 등지를 오가며 비즈니스를 펼치는 대단한 활동가다. (사)대한제과협회와 프랑스 제과협회가 교류 협정을 맺기까지 튼튼한 다리를 놓은 일등 공신도 바로 리양조 교장이었다. 지난해 10월 Siba 2005에 프랑스제과협회 프랑소아 까르트롱(François Cartron) 회장, 브노아 루비니 슈프(Benoît Louvigny)와 함께 방한한 데 이어 대경대학교 수원여자대학에서 홍보 세미나를 개최하고 한국 교육기관과의 제휴에 박차를 가하기 위해 5개월여 만에 다시 한국을 찾았다.

한국과 맺어진 ENSP의 특별한 인연

지난해 ENSP가 위치한 이생조(Yssingeaux) 지역과 가까운 거리의 리옹에서 열린 월드페이스트리컵과 세계크로캉부슈페스티벌, 한국에서 열린 Siba 2005를 모두 참관한 파스칼 리양조(Pascal Liangeaud) 교장은 흥분을 감추지 못했다. 아는 만큼 보인다는 말처럼 한국 제과업계를 알게 된 이후 한국 제과업계의 발전된 모습, 특히 타고난 듯한 예술성과 기술인들의 열정이 그의 눈에 도드라지게 됐다.

몇 년 전까지 ENSP가 한국에서 잘 알려지지 않았던 것만큼 ENSP도 한국의 제과시장에 대한 정보를 접하지 못했던 것이 사실이다. 프랑스의 다른 제과 학교들이 오래 전부터 유학원을 통해 외국인 학생을 모집하기 위해 홍보에 열을 올렸던 것과 달리 프랑스 국립제과학교(ENSP)는 프랑스 내 프로 기술인들의 재교육에만 힘을 쏟았던 탓에 한국에서 ENSP라는 이름이 알려지지 않은 것은 어찌 보면 당연한 결과였다.

“어느 때부터가 ENSP 홈페이지에 한국 학생 또는 제과기술인이라고 밝히며 ENSP의 교육과정과 비용 등에 대해서 묻는 질문이 종종 올라옵니다. 저와 한국의 인연은 그렇게 시작됐지요.”

리양조 교장은 홈페이지 게시판에 올라온 의견이나 질문 사항을 하루도 빠짐 없이 확인하는데 한국 제과인들의 질문에 처음 한 두 번은 깊이 생각하지 않고 지나쳤다고. 하지만 잇을만하면 질문이 이어졌고 잘 알지 못하는 한국의 젊은이들이 ENSP와 프랑스 제과에 깊은 관심을 갖고 있다는 사실에 그의 마음이 움직였다. 가장 먼저 한국 제과업계를 알아봐야겠다는 생각에 한국행을 결정했다. 한국과의 인연이 닿았는지 첫 번째 방문에서 (사)대한제과협회 김영모 회장을 만나 양국 협회의 교류 협력과 제과 기술인 양성에 대한 뜻을 교환하는 기회를 가질 수 있었다.

프랑스로 돌아온 리양조 교장은 (사)대한제과협회와 프랑스제과협회가 공식적인 친선교류 협정을 맺기까지 양국 협회 사이의 가교 역할을 톡톡히 했다. 친선교류 협정이 맺어지면서 리양조 교장은 양국 협회 간의 열린 창구로 활약하게 됐고 제과교육 분야에 관한 교류도 급물살을 타기 시작했다.

한국 진출은 천천히 그러나 단단하게

ENSP는 지난 3월 중순 대경대학교 수원여자대학에서 홍보 세미나를 갖고 앙트르메와 구움과자, 레스토랑 디저트, 푸티 가또, 타르트, 초콜릿공예 등 프랑스 제과를 대표할 만한 제품을 선보였다. ENSP 전임강사로 프랑스 제과업계에서 눈에 띄는 활약을 보이고 있는 로익 브레(Loïc BRET) 슈프의 실연으로 홍보 세미나가 진행되는 동안 파스칼 리양조 교장은 두 대학 관계자와 미팅을 갖고 한국의 학생, 기술인을 대상으로 하는 전문교육 사업의 제휴에 대해 의견을 나눴다.

“이번 방문이 벌써 4번째입니다. 한국의 제과인들을 ENSP에서 빨리 만나보고 싶지만 급하게 만든 빵 맛이 좋을 수 없는 것처럼 천천히 다가가겠습니다.”

리양조 교장은 2년 동안 한국을 4번이나 방문하면서 여전히 서툴기는 해도 젓가락질하는 법을 배웠을 만큼 한국문화에 관심이 많지만 제휴 추진에 있어서는 오히려 느긋해 보인다. 그는 “이번 만남에서 두 대학 측과 상당히 구체적인 제안이 오고갔으며 조만간에 한국 제과인들에게 좋은 소식을 전할 수 있을 것 같다”면서도 여전히 말을 아꼈다.

ENSP가 한국에 진출한다는 얘기가 나온 지가 벌써 한참 전인데 여전히 ‘논의 중’이라는 말에 “언제쯤 ENSP가 한국에 들어오냐”는 제과인들의 문의가 빗발치고 있다. 하지만 그동안의 선례로 봐도 자칫 사전 정보와 준비 없이 해외 시장에 진출했다가 오히려 ENSP의 명성에 누를 끼치는 경우가 생기지 않도록 리양조 교장은 신중을 신중을 더한다.

파스칼 리양조 교장은 앞으로도 한국과 맺은 좋은 인연을 이어나가 한국의 제과기술인 양성의 디딤돌이 되겠다는 포부를 갖고 있다. 그는 이번 방문에서 한국의 꿈나무들을 만날 수 있어 반가웠고 무엇보다도 진지한 눈빛으로 질문을 쏟아내는 모습을 보면서 희망을 잃었다.

오는 6월 경연대회에서 우수한 성적을 거둔 40여 명의 기술인과 학생들을 ENSP에서 직접 만나게 돼 설렌다는 리양조 교장의 얼굴에 미소가 번진다. ENSP 파스칼 리양조 교장의 바람대로 조만간 한국에서 ENSP를 만나볼 수 있기를 기대해본다. ⑦