

‘초콜릿’에 의한 ‘초콜릿’을 위한 전문교육

# 발로나 초콜릿 학교

발로나 초콜릿 학교는 제과 본고장 프랑스에서도 유일무이한 초콜릿 전문 교육기관이다. 최고급 초콜릿의 대명사로 유명한 발로나사(社)의 제품 연구소이면서 초콜릿에 관한 기술과 노하우를 개발하고 전파하는 역할을 다하고 있는 발로나 초콜릿 학교를 소개한다. 글\_정슬이 기자·사진\_발로나 초콜릿 학교 제공

발로나 초콜릿 학교 (l' Ecole du Grand Chocolat Valrhona, 에폴 뒤 그랑 쇼콜라 발로나)는 오로지 ‘초콜릿’만을 위해 만들어진 연구교육기관이다. 발로나(Valrhona) 사(社)가 파리의 유명 제과점 ‘포송(Fauchon)’에서 셰프로 일하던 프레데릭 보(Frédéric BAU) 교장과 뜻을 모아 2년 동안의 준비기간을 거쳐 1988년 발로나 초콜릿 학교를 설립하게 됐다. 포송(Fauchon)에서 피에르 에르메(Pierre Hermé)와 함께 일하며 이름을 떨치던 스물두 살의 프레데릭 보 셰프는 발로나 초콜릿 학교를 설립한 이래 지난 10여 년 동안 초콜릿 전문학교로서의 기틀을 다지고 명성을 쌓는데 주력해왔다.

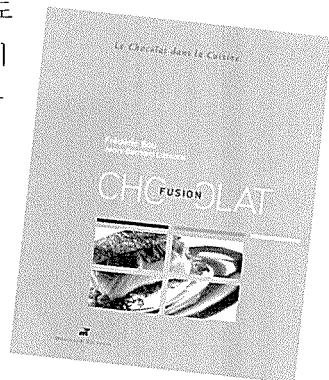
지난 2002년에는 실습실을 대대적으로 넓혀 최신설비를 두루 갖추면서 전 세계에서 초콜릿에 대한 열정 하나로 몰려드는 기술인을 학생으로 받아들일기도 수월해졌다. 발로나사(社)의 전폭적인 지원과 프레데릭 보 교장, 다비드 카피, 필립 지브르, 세바스티앙 미셸, 미카엘 루니, 줄리 오부르맹 등 강사들의 열정 덕분에 전문화된 교육 시스템으로 초콜릿에 관련한 세계 최고를 자랑하는 교육기관으로 발돋움했다.

발로나 초콜릿 학교는 새로운 레시피와 기술, 도구 등을 연구 개발하는 초콜릿 연구소이면서 작업장에서의 문제점을 파악해 해결책을 제시하는 제과점 카운슬링 프로그램도 운영하고 있다. 초콜릿의 기초부터 차근차근 익힐 수 있는 과정과 프로 제과인에게 최신 트렌드와 기술을 전수하는 과정으로 세분화되었다. 수업의 효과를 위해 한 반은 12명의 연수생으로 구성되는데 발로나 초콜릿 학교는 모든 강의의 중심이 강사가 아닌 연수생임을 강조한다.

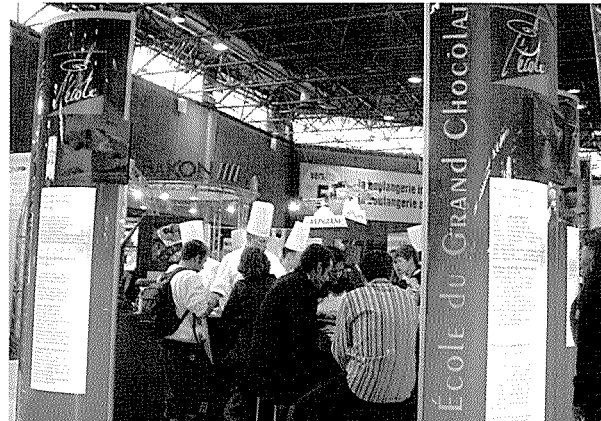
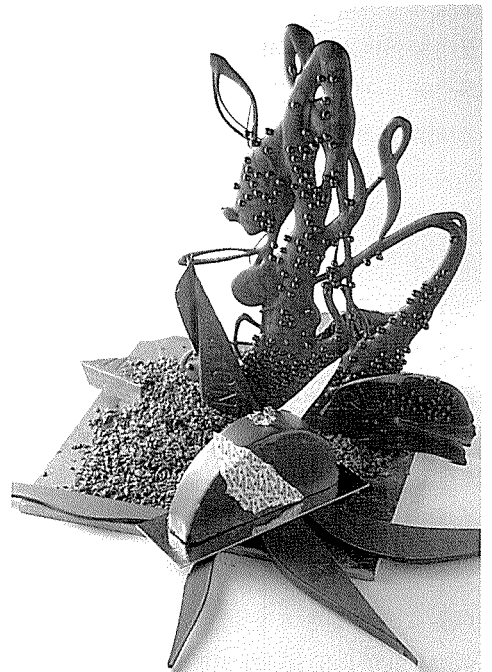
지금껏 45개 나라 연수생이 거쳐 간 발로나 초콜릿 학교는 초콜릿에 관한 열정이 있는 사람이라면 전 세계 누구에게나 문을 열어두고 있다. 외국 학생들을 위해 프랑스어와 영어는 기본이고 제2외국어까지 능통하게 구사하는 강사진들이 세계 각국의 언어로 수업을 진행하기도 하고, 효과적인 수업을 위해 따로 전문 통역을 두기도 한다. 발로나 초콜릿 학교의 강사진들이 한국을 비롯해 미국, 일본, 이탈리아 등 전 세계를 돌아다니며 개최하는 초콜릿 세미나는 알찬 내용과 제품으로 정평이 나 있다.

## 발로나 초콜릿 학교

Add\_ l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona  
8, quai du General de Gaulle  
26600 Tain l'Hermitage, France  
Tel\_ +33 (0)4 75 07 90 95  
Fax\_ +33 (0)4 75 07 88 20  
E-mail\_ ecole@valrhona.fr  
Homepage\_www.valrhona.fr



초콜릿 연구가 '프레데릭 보 교장'의 최신 기술서 '퓨전 초콜릿(Fusion Chocolat)'은 초콜릿을 요리와 접목해 호평을 받았다.





## 단기 초콜릿 과정

발로나 초콜릿 학교는 초콜릿 전문학교답게 교육내용이 특별하다. 강의 명칭만으로는 어느 학교의 초콜릿 과정과 크게 다르지 않지만 초콜릿에 대한 축적된 기술과 노하우를 다양한 방법으로 풀어내는 덕분에 전문성을 인정받고 있다.

수업 내용은 정기적으로 새롭게 리뉴얼되며 주로 연수생의 기술 수준에 따라 맞춤 수업을 진행한다. 연수생과 상담한 다음 '해야 할 것'과 '하고 싶은 것'을 적절하게 섞어 개인별 맞춤 프로그램을 짜주기 때문에 연수생들의 만족도가 높다. 연수생들이 초콜릿을 다루는 법부터 초콜릿에 관한 이론 지식까지 기초를 충분히 다룬 다음에야 기술훈련 단계로 올라가 스스로 초콜릿을 응용할 수 있도록 배려한다.

발로나 초콜릿 학교의 수업은 초콜릿 입문자를 위한 초보과정부터 기초수준의 기술을 갖춘 제과인들을 위한 초콜릿 마스터 과정까지 수준별로 다양한 커리큘럼을 마련하고 있다. 보통 2~3일 과정으로 팀을 이뤄 수업을 진행하고 연수생들이 원하는 기간만큼의 강의를 꾸릴 수 있기 때문에 어렵게 프랑스를 찾은 외국인 연수팀의 경우 학교에 중장기 프로그램을 요청하는 경우가 많다. 발로나 초콜릿 학교에서 강의를 마친 연수생들에게 수여하는 수료증은 프랑스에서는 물론이고 전 세계 기술인들이 인정하는 초콜릿 기술의 보증수표로 통한다.

### ■ 초콜릿 입문자 과정

#### 앙트르메와 프티 가토(Entremets et Petits Gâteaux)

초콜릿을 활용한 앙과자 테크닉, 앙과자에서 쓰이는 전통 초콜릿의 맛과 질감 탐구

#### 봉봉 쇼콜라와 콩피즈리(Bonbons de Chocolat et Confiseries)

초콜릿의 맛과 향을 연구하고 초콜릿 작업과 콩피즈리에 필요한 기본 기술과 다양한 종류의 봉봉 초콜릿 만들기

#### 비에누아즈리와 간식(Viennoiseries et Gâteaux)

발효의 기술, 프랑스 전통 파이와 페이스트리, 스낵류

#### 레스토랑 디저트(Desserts de Restaurant)

손쉽게 만들 수 있는 디저트 테크닉

### ■ 초콜릿 경력자 과정

#### 초콜릿 공예(Pièces artistiques en Chocolat)

초콜릿 공예의 중요한 기초 기술

#### 초콜릿 배합과 몰드 작업(Montages et Moulages en Chocolat)

해마다 이벤트에이에 맞춘 초콜릿 제품과 결혼이나 생일 등의 기념일 특별 제품

#### 아이스크림과 아이스크림 케이크(Glaces et Entremets Glacés)

전통적인 맛과 식감의 앙트르메 · 아이스크림과 응용

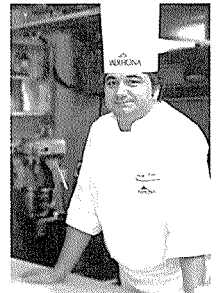


## 발로나

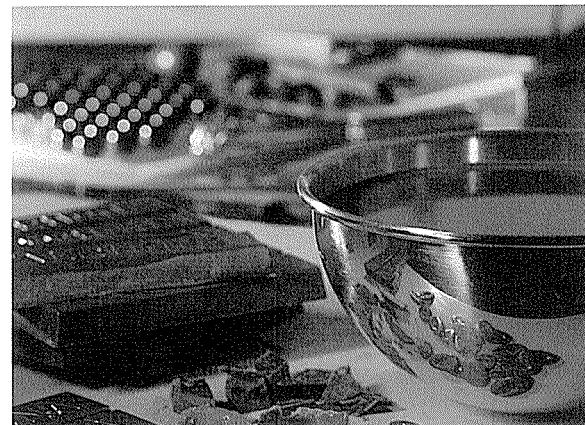
1924년 프랑스 남동부 론-알프스(Rhône-Alpes) 지역의 파티시에에 의해 설립된 발로나(Valrhona)는 다양한 원산지에 따라 카카오 고유의 이국적인 향을 살린 제조방법 덕분에 고급 초콜릿의 대명사로 손꼽히고 있다.

발로나의 4가지 대표 초콜릿이기도 한 과나하(Guanaja)와

만자리(Manjari), 카라이브(Caraïbe), 지바라(Jivara)는 초콜릿의 대명사처럼 쓰이고 있으며 최고급 초콜릿답게 무척 비싼 값에도 불구하고 고급 베이커리와 호텔, 레스토랑의 러브콜이 끊이지 않는다. 세계 최고의 제과경연대회 '월드페이스트리컵'의 공식 후원사로 잘 알려져있다.



프레데릭 보 교장



## 탱 레르미타주

발로나 초콜릿 학교는 리옹에서 남쪽으로 80km 정도 떨어진 탱 레르미타주(Tain l'Hermitage)에 위치하고 있다. 리옹 공항에서 50분 정도 걸리는 위치에 자리 잡고 있으며, 배리에서 학교로부터 20km 떨어진 발랑스(Valence)까지 TGV로 2시간 정도 걸린다. 탱 레르미타주는 인구 6천명 정도의 소도시지만 발로나의 근거지로서 초콜릿과 와인, 과일, 치즈 등 미식 산업이 발달해 연수 기간 동안 프랑스의 미식 문화를 만끽할 수 있다. 포도밭이나 와인 보관창고(Cave), 재래시장을 방문하는 것도 놓칠 수 없는 기회다.

