



레지옹 도뇌르-오피시에 훈장 수여식

# 빠야송 프랑스 최고 훈장 영예

프랑스 제과업계의 살아있는 전설 가브리엘 빠야송 씨가 프랑스 국가 최고 훈장인 '레지옹 도뇌르-오피시에' 를 수여받았다. 리옹에서 있었던 훈장 수여식 현장과 세계 제과업계의 거목 가브리엘 빠야송 씨의 일대기를 들여다본다. 글 정철이 기자

지난 6월 27일 프랑스 리옹에서 가브리엘 빠야송(Gabriel Paillason) 씨의 '레지옹 도뇌르-오피시에(Officier de la Legion d'honneur)' 훈장 수여식이 거행됐다. 나폴레옹에 의해 만들어진 '레지옹 도뇌르'는 주로 문화나 군사부문에 큰 공적을 세운 사람에게 수여하는 프랑스 최고 등급의 훈장이다. '레지옹 도뇌르'는 프랑스에서 곧 '영예로운 신분'을 뜻한다.

레지옹 도뇌르는 슈발리에부터 오피시에, 코망도르, 그랑도피시에, 가장 높은 그랑크루아까지 모두 다섯 등급으로 나뉘는데, 빠야송 씨는 지난 1994년에 '레지옹 도뇌르-슈발리에' 훈장을 수여받은 데 이어 이번엔 '레지옹 도뇌르-오피시에'의 수장으로 프랑스 국가로부터 더욱 높은 영예를 인정받았다.

론(Rhône) 지역 경시청에서 열린 이번 훈장 수여식은 사회·문화 분야와 지역의 각계인사들이 한자리에 모인 격조 높은 행사다. 수여식에 앞서 빠야송 씨가 직접 외국인으로는 유일하게 공식 초청된 (사)대한제과협회 김영모 회장 내외를 소개하자 장내에는 뜨거운 환영의 박수가 이어졌다. 수여식의 끝자락에는 열정 있는 제과인으로서 그동안 빠야송 씨가 걸어온 길에 대한 슬라이드가 상영됐다. 그의 제과인생을 지켜본 참관객들은 "프랑스 제과를 예술적인 경지로 끌어올렸을 뿐만 아니라 지금까지도 후진 양성과 세계 제과업계 발전에 몸 바치고 있는 빠야송의 제과 혼에 고개가 절로 숙여진다"는 말로 격찬했다.



## who is... 가브리엘 빠야송

뛰어난 재능과 남다른 열정으로 세계 제과발전을 위해 헌신한 가브리엘 빠야송(Gabriel Paillason) 씨는 세계 제과업계의 살아있는 전설로 불린다. 1947년 피르(Feurs)에서 태어난 가브리엘 빠야송 씨는 직조공이었던 아버지의 영향으로 어려서부터 일을 배웠다. 어머니로부터 탁월한 예술 감각을 물려받은 그는 예술학교에 진학하고 싶었지만 가정 형편상 꿈을 접어야 했다.

가브리엘 빠야송 씨가 14살이 되던 해 제과기술인 '앙리 앙베르(Henri Imbert)' 씨 밑에서 견습생활을 시작하게 됐다. 처음부터 제과에 특별한 열정을 갖고 뛰어들지는 아니었지만 훌륭한 스승이었던 앙베르 씨와 함께 일하면서 자연스럽게 기초를 튼튼히 닦을 수 있었다. 1964년에 제과부문 기능사 자격증(CAP)을 취득한 그는 에밀 바르베, 모리스 메잘, 앙드레 브로송 슈프 등의 유명 제과인 아래서 실력을 쌓아나갔으며, 유명 제과점 '오 페쉴 미뇽(Au peché Mignon)'에서 현실감각을 익힐 수 있었다. 1973년에 프랑스 최고의 미식도시 '리옹' 근교의 생-퐁(Saint-Fons)에 정착해 자신만의 색깔을 담은 '팔레 도르(Palets d'Or)'를 오픈했다.

1972년 스물다섯 살이라는 젊은 나이에 제과부문의 MOF가 됐고, 4년 후에는 병과 부문에서 다시 MOF로 선정된 그의 일화는 지금까지도 프랑스 제과업계의 살아있는 전설로 통한다. 특히 아이스크림 부문에서 뛰어난 재능을 보여 왔던 빠야송 씨는 1989년 월드페이스트리컵을 창시해 오늘날 세계 최고 제과인들의 경연 한마당으로 자리매김시켰다. 현재 프랑스아이스크림협회(CNGF) 회장과 세계양과자연맹(UIPCG) 부회장으로도 활약하고 있으며, 프랑스 경제사회 위원회 회원으로도 임명돼 책임을 다하고 있다. 지난 1994년에 받은 국가 1급 훈장 '레지옹 도뇌르(Legion d'honneur)'를 비롯해 현재까지 받은 메달만 300여 개에 달한다.