



프랑스 대표 M.O.F 스테판 글라시에

제과기술 전령사가 된 파티시에

MOF 스테판 글라시에(Stéphane Glacier) 웨프가 (주)제원인터내쇼날이 주최한 브외롱-바리칼리바우트 세미나를 위해 한국을 찾았다. '웨프' 특유의 고집과 집념, 제과에 대한 열정으로 프랑스는 물론이고 세계 각지에서 제과부문 강사와 컨설턴트, 데몬스트레이터로서 중흥무진 활약하고 있는 스테판 글라시에 웨프를 만나봤다.

글_정슬이 기자 · 사진_주현진

스테판 글라시에 웨프는 깊고 짙은 눈매에서 풍기는 강한 첫인상 때문에 그의 따뜻한 미소를 미처 알지 못하는 사람들로 부터 종종 '무섭다'는 오해를 받기도 한다. 그는 푹 떨어지는 첫 인상처럼 일에서는 한 치의 오차도 허용하지 않는 완벽함을 추구 하지만 간간히 지어보이는 살인미소가 매력적이고 바쁜 와중에도 여유로운 산책을 즐길 줄 아는 따뜻한 사람이다.

그는 여러 세계대회에서 최고상을 휩쓸었을 뿐만 아니라 서른 살의 젊은 나이에 MOF 타이틀을 따내는 등 그동안 누가 봐도 숨 가쁜 기술 인생을 달려왔다. 스테판 글라시에(Stéphane Glacier) 웨프는 자신이 지닌 기술과 노하우를 동료 제과인들에게 전수하는 '기술 전령사'가 되겠다는 마음 하나로 언제나 새로운 제품 개발에 힘쓰고 있다.

타고난 재주보다 열정과 집념

사람들은 스테판 글라시에 웨프를 두고 '재주를 타고난 사람'이라 얘기하곤 하지만 정작 그는 "제과라는 기술은 자신이 투자한 시간이 곧 실력이 되는 것"이라는 지론을 가졌다. 맛에 대한 타고난 감각과 손끝에서 나오는 재주가 훌륭한 파티시에가 되는 지름길임은 분명하지만 '시간과 땀 그리고 열정'에는 비길 바가 못 된다는 것.

"제과가 마냥 좋아서 뛰어들었지만 어린 나이에 힘들지 않았다면 거짓말이죠. 하지만 돌아쳐보면 하루에 15시간씩 좁은 공장에서 일하던 바로 그 때 한눈 팔지 않고 열심히 한길만을 고집한 것이 좋은 결과를 낳은 것 같습니다."

몸은 고되지만 제과에 대한 호기심과 열정으로 푹푹 뭉친 '어린 스테판'은 하나에 집중하면 만족할만한 제품이 나올 때까지 몇 시간이고 며칠이고 계속 붙잡고 있는 고집스러운 소년이었다. 운이 좋아서 실력 있는 웨프들 밑에서만 일을 배워왔다는 그는 변화무쌍한 제품을 만들어내는 파티시에라는 직업의 매력에 푹 빠졌다.

그가 프랑스는 물론이고 세계 제과업계에 '무서운 신예'로 이름을 떨치기 시작한 것은 벨루에 콩세이(Bellouet Conseil)의 강사로 활약하던 1997년 유럽설탕공예경연대회에서 우승컵을 차지하고부터다. 스테판 글라시에 웨프는 조엘 벨루에(Joël Bellouet) 학교장의 조언에 힘입어 여러 제과대회에 참가하면서 기술에 대한 새로운 세계를 발견했다면, MOF 콩쿠르에서 그의 코치를 맡았던 리오넬 랄르맹(Lionel Lallement) 웨프에 힘입어 보다 완숙한 기술인으로 설 수 있었다.

파티시에이면서 세미나 강사와 데몬스트레이터로 두루 활동하고 있는 그가 새로운 제품 하나를 만들어 내는 것은 그야말로 '푹푹'이지만, 제품의 맛과 완성도에 관해서는 누구보다 깐깐하다.

"제과에서 가장 중요한 포인트는 다름 아닌 맛입니다. 모양이나 데코레이션은 그 다음이 아닐까요. 아무리 보기 좋은 제품도

맛이 없으면 말짱 도루묵이죠."

스테판 글라시에의 데몬스트레이션을 지켜본 사람 가운데 물에 불린 젤라틴의 무게를 다시 정확하게 확인한 다음 무스에 넣는 모습을 보고 '지나치다'라고 말할 사람이 있을지도 모르지만 이런 작은 차이가 모여 맛과 식감의 미묘한 차이를 만드는 것이라는 그의 신념은 무척이나 단단해 보인다.

제과 기술 전령사가 된 웨프 파티시에

어린 시절부터 제과를 가르치는 강사가 되는 꿈을 키웠던 스테판 글라시에 웨프는 벨루에 콩세이(Bellouet Conseil)에서 일하게 되면서 제과 인생의 큰 전환점을 맞았다. 5년 동안 기술인 재교육과 컨설팅을 함께 운영하는 벨루에 콩세이의 비전과 함께 하면서 큰 자극을 받아 본격적으로 자신의 이름을 건 '글라시에 강의&컨설팅(Glacier Formation et conseil)'을 설립했다.

"그전까지만 해도 단지 강사가 되고 MOF 타이틀을 따는 것이 목표였는데 막상 모두 이루고 나니 더 큰 목표에 도전하게 됐죠"

스테판 글라시에 웨프는 아직은 걸음마 단계라 강의와 컨설팅은 물론 실습실 바닥청소까지 혼자 해야 된다고 너스레를 떨면서도 '글라시에 강의&컨설팅'을 규모 있는 제과학교로 키우겠다는 포부를 드러낸다. 그 자신이 좋은 선배들을 만난 덕분에 알짜배기 기술과 지식, 노하우를 흡수할 수 있었던 것 이상으로 기술인들의 가려운 곳을 시원하게 긁어줄 생각이다. 풍부한 현장경험과 강의·데몬스트레이션·경연대회·여행 등으로 쌓은 다양한 기술 경험은 그가 끊임없이 새로운 제품을 만들어 내는 원동력으로 쌓였고, 지금도 그는 여러 MOF 웨프들과 함께 작업하면서 새로운 정보와 노하우를 주고받는 일을 게을리 하지 않고 있다.

스테판 글라시에 웨프는 제과 기술서 출판에도 벌써부터 두각을 나타내고 있다. 국내에도 잘 알려진 설탕공예와 양과자 기술서에 이어 최근 여러 가지 소재를 활용한 마카롱 레시피를 집대성한 '마카롱 사랑(Un Amour de Macarons)'도 펴냈다. 요즘 들어서는 현재 프랑스에서 폭발적인 인기를 누리고 있는 킵 디저트 '베린느(Verrine)'를 주제로 하는 책을 준비하는 등 트렌드와 실용성을 두루 갖춘 기술서를 만드는 데 힘쓰고 있다. 출판사업 또한 그가 생각하는 '제과 기술의 나눔 컨설팅'이라는 면과 일맥상통하는 것이다.

외국 잡지나 우연히 들른 제과점에서 자신이 개발한 레시피나 디자인의 제품을 발견할 때마다 보람을 느낀다는 스테판 글라시에 웨프는 앞으로도 '제과기술 전령사'로서의 역할에 최선을 다할 계획이다. 이르면 내년쯤 파리 시내에 전통적인 스타일의 초콜릿 전문점을 오픈할 계획도 추진 중이라 앞으로 더욱 바빠질 스테판 글라시에 웨프의 내일이 더욱 궁금해진다. ☺