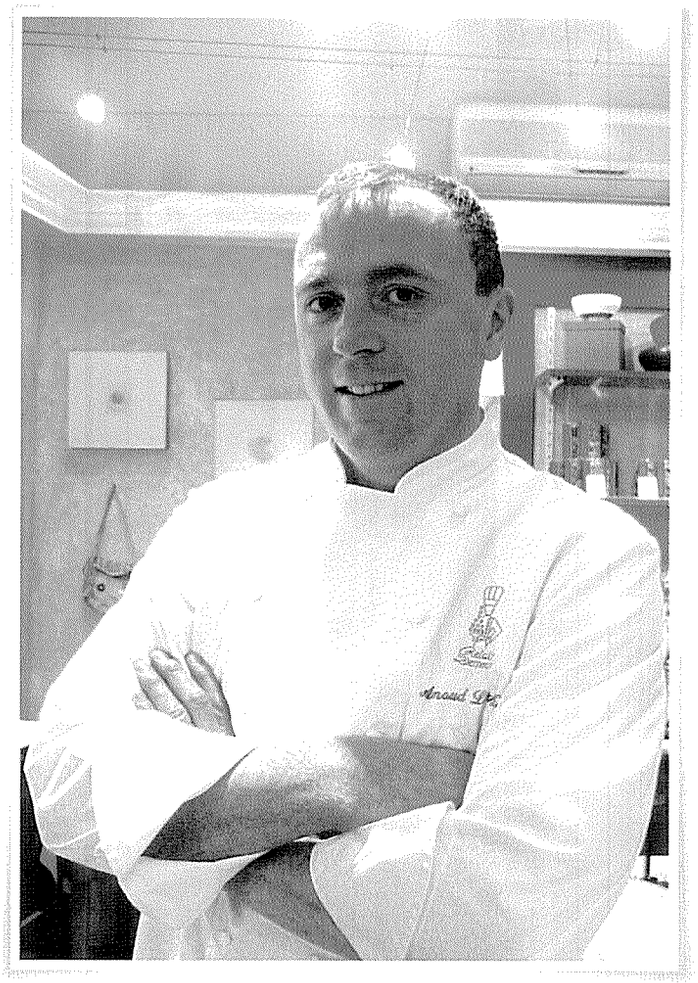


Chef Arnaud Larher

1972년	프랑스 브레스트(Brest) 출생
1991년	펠티에(Péltier) 근무
1992년	달로와요(Dalloyau) 근무
1993년	포숑(Fauchon) 근무
1995년	프랑스제과월드컵(Coupe de France) 우승
1997년	아르노라레(Arnaud Larher) 오픈
2000년	프랑스제과협회가 선정한 올해 최고의 파티시에
2002년	국제디저트협회(Relais Désserts International) 등록

국제디저트협회(Relais Désserts International)는 1981년 독일 · 영국 · 프랑스 등 유럽 최고의 제과사들로 구성돼 회원들 간의 정보 교환과 기술 교류를 통해 고객에게 최고의 제품을 제공하는 것을 목적으로 조직되었다.

몽마르트의 파티시에 예술가

아르노 라레 (Arnaud Larher)

피카소, 고흐처럼 이름만 들어도 알만한 화가들의 작품 활동에 큰 영감을 줬던 몽마르트(Montmartre) 언덕. 예술가의 거리 몽마르트에 터를 잡은 아르노 라레 쉐프는 화가가 자신의 그림에 혼을 쏟아내듯 자신의 예술작품이나 다름없는 초콜릿과 과자에 열정을 담아내는 젊은 파티시에다. 오늘도 쉼 없이 이어지는 그의 행복이야기에 귀를 기울여본다.

글과 사진_김명하

"파티시에라면 자신의 제품이 언제나 최고로 맛있다는 생각을 버려야 합니다."

아르노 라레 쉐프는 제품의 맛에 대해 '맛있다' 혹은 '맛없다' 는 등의 단순한 평가를 내리기보다 '왜 맛있는가' '왜 맛이 없는가?' 라는 질문을 줄곧 한다. 맛에 대한 끊임없는 의문이야말로 새로운 맛을 찾아가는 과정이며 스스로 지켜야할 가장 중요한 원칙이라고 믿는 라레 쉐프는 파리에서도 몇 안 되는 국제디저트협회(Relais Désserts International)회원 가운데 한 명이다. 파리에서 자신의 매장을 경영하는 것 이외에도 라레 쉐프는 해외에서까지 그 활동 영역을 넓히고 있다. 지난 2월 라레 쉐프는 일본 동경에서 '파리 세베이유' 의 카네코 쉐프와 손잡고 한정 이벤트 제품 '쇼콜라 카엘르(KL:라레의 'L' 과 카네코의 'K' 를 합친 이름)' 를 출시해 큰 인기를 누렸다.

파티스리는 내 운명

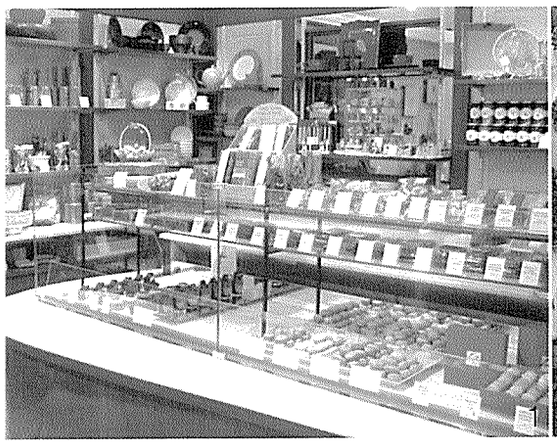
아르노 라레 쉐프는 어린 미식가의 호기심으로 파티시에의 길에 들어섰지만 출발부터 호락호락한 것은 아니었다. 그의 아버지는 그가 파티시에가 되는 것을 탐탁치 않게 여겼다. 아버지는 다른 길을 가라며 그를 끝까지 말렸지만 라레 쉐프는 자신이 좋아하는 제과인의 길에 대한 소신을 굽히지 않고 결국 아버지를 설득하는데 성공했다.

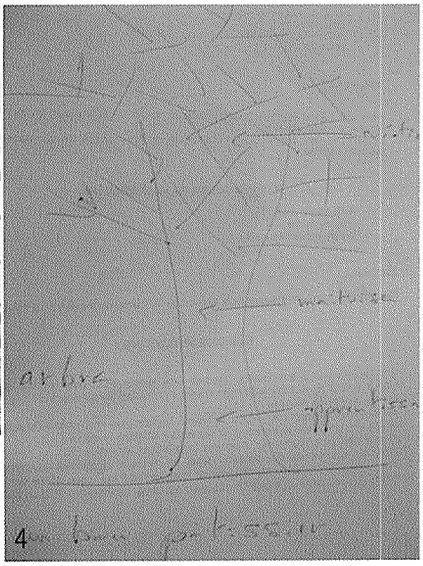
아버지의 승낙을 받자마자 시작한 파티스리 수업 첫날은 그에게 '감동' 이란 단어로 기억되는 날이다.

"이 길이 나의 운명이라고 느꼈죠. 아직까지도 첫 수업의 감동을 생생하게 기억하고 있어요. 그때부터 지금까지 이 길을 택한 것에 대해 한번도 후회한 적이 없습니다."

자신과 제과와의 만남을 거부할 수 없는 운명이라 믿는 라레 쉐프가 밝게 웃어 보인다.

라레 쉐프에게 가장 큰 영향을 준 사람은 그의 첫 번째 쉐프 기옘(M.Guillerm) 씨였다. 견습생이던 시절에 그에게 제과인으로서의 열





1 프티 앙트르메와 다양한 맛의 마카롱 진열대. 뒤쪽은 선물용 튀이르와 여러 종류의 과일잼이 진열돼 있다. **2** 왼쪽은 오렌지 · 캐러멜 · 밀크 초콜릿이 조화를 이룬 프티 앙트르메 '레모시옹(L'émotion)'. 앙트르메를 맛보는 순간 라레 쉐프의 예술 세계 속으로 빠져든다. **3** 마카롱 대회에서 상을 받을 받기도 한 라레 쉐프의 마카롱은 꾸준히 인기를 누리고 있다. **4** "초보 시절의 훈련 시간을 잘 견디고 나면 능숙한 기술자가 되어 창조 작업에 들어가야 합니다"라며 훌륭한 쉐프의 자질로 '호기심'을 강조하는 라레 쉐프의 '호기심 나무' 그림.

정을 심어주고 좋은 쉐프의 본보기가 됐던 기엠 쉐프는 이제는 은퇴했지만 지금도 종종 그에게 조언을 해주는 훌륭한 스승이다. 그를 본받아 라레 쉐프 또한 작업실에서 일하는 견습생들에게 파티시에의 열정을 심어 주기 위해 노력하고 있다.

"견습생들이 제품을 만들 때 실수를 하게 되면 그것이 곧 저의 실수라고 생각합니다. 그렇기 때문에 다시 여러 번 거듭해 제품을 만들게 함으로써 결국엔 완벽한 제품에 다가가도록 격려합니다. 이것은 제과를 배우는 이들에게 열정을 불어 넣는 저만의 방법이죠."

라레 쉐프는 스스로도 새로운 것을 찾기 위해 끊임없이 노력한다. 신제품을 개발하기 위해 직접 제과 관련 책들을 구입해 분석하고 동료들과 정보를 교환하기도 하지만 무엇보다 가치있는 것은 일상 속에서 얻는 수많은 아이디어라고.

"길을 걷다가 혹은 시장에서 재료를 사다가 호기심을 자극하는 것이 있다면 머릿속에 그 이미지를 넣어두고 반드시 제품개발에 활용합니다."

최근엔 차에 대한 관심이 많아져 차를 이용한 초콜릿 선물박스를 선보여 좋은 반응을 얻었다며 흐뭇해한다. 현재 그의 매장에서 가장 인기 있는 쇼콜라 무스케이크 '뚤루즈(Toulouse)'는 그가 좋아하는 몽마르트의 화가 '뚤루즈 로트렉(Toulouse Lautrec)'을 기리고 싶어 만든 케이크다. 만약 뚤루즈 로트렉이 살아있다면 그의 단골이 돼 감사의 표시로 멋진 포스터라도 그려주지 않았을까 상상해본다.

파티시에라는 직업은 끝없는 창조의 과정

라레 쉐프는 쉬는 날엔 두 딸과 함께 여가시간을 즐기는 자상한 아버지다. 알록달록한 색의 접시와 작은 찻잔들로 장식된 그의 매장은 마치 자신의 딸들을 위해 동화속의 집을 꾸며 놓은 듯하다. 라레 쉐프의 두 딸은 아버지가 만든 케이크를 아주 좋아한다. 두 딸이 맛있게 케이크를 먹는 모습을 바라보면서 딸들과 케이크를 통해 행복을 나누는 것이 무척 행복하다고.

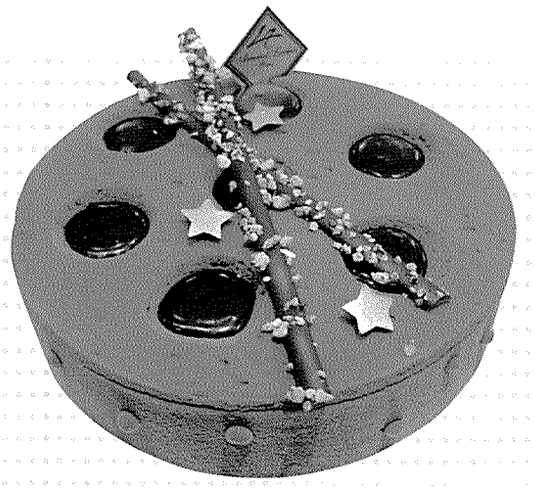
"파티시에란 직업은 육체적으로 고된 일이기도 하지만, 고객들이 내가 만든 초콜릿과 케이크를 맛보면서 행복을 느낀다면 파티시에는 더 큰 보람과 행복을 느낍니다. 행복을 함께 나누는 것이죠."

훌륭한 파티시에가 되기 위한 조언을 부탁하자 라레 쉐프는 펜을 꺼내 들고 종이 위에 나무 한 그루를 그리기 시작한다. 나무 밑동은 기본을 튼튼하게 잘 쌓아야 하고 많은 시간과 노력이 필요한 초보 파티시에 시절을 상징한다.

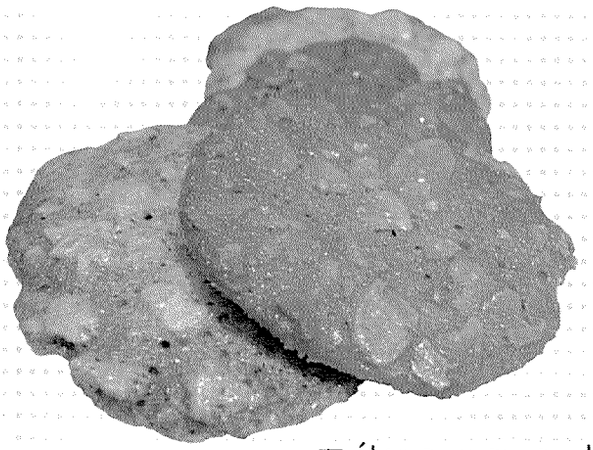
"초보 기술인 시절의 고된 훈련의 시간을 잘 견디고 나면 능숙한 기술자가 되기 마련이지요. 그 때 비로소 창조의 작업에 들어갈 자격을 얻게 됩니다. 반드시 그 다음에야 나무에 가지가 뻗어가듯 창조는 무한대로 나아갈 수 있습니다. 창조를 위해서는 항상 호기심을 가져야 합니다. 하나도 허투루 지나쳐서는 안돼요. '왜?' 라는 질문을 던지고 그 해답을 찾아가다 보면 새로운 시선을 갖게 되고 드디어 창조가 이뤄지는 거지요."

그는 이제 막 제과를 배우기 시작한 초보기술인들에게 열심히 그 기초를 다져 튼튼한 나무 밑동을 만드는 것이 중요하다고 강조한다. 숙련의 시간을 거친 능숙한 기술자라면 '왜?' 라는 호기심을 갖고 사물을 그리고 과자를 새롭게 보는 습관을 키우고 이를 토대로 창조를 시작해야 한다는 것이 그의 지론이다.

전세계의 주목을 받고 있는 피에르 에르메(Pierre Hermé)는 보그(Vogue)지와의 인터뷰에서 "아르노 라레 쉐프는 열정과 재능을 갖추고 자신의 선택을 끝까지 밀고 나가는 확고함을 가진 호기심 많고 창조적인 파티시에"라고 그를 평했다. 이에 보답이라도 하듯 라레 쉐프는 2005년 바이올렛과 카시스(violet-cassis)라는 새로운 마카롱을 선보여 '최우수창조상(la meilleure création)'을 받았다. 또한 살롱 뒤 쇼콜라(Salon du chocolat) 2004 가나슈 부문에서 우승을 차지했고, 2005년에는 유명 디자이너와 손잡고 초콜릿으로 만든 드레스를 선보였을 뿐 아니라, 디저트 제품의 시연과 어린이를 위한 초콜릿 아뜰리에로 방문객들의 큰 호응을 얻었다. 하늘을 향해 끝없이 뻗어 나가는 나무처럼 아르노 라레 쉐프의 '호기심 나무'도 그의 열정과 노력으로 오늘도 푸르게 자라고 있다.



Le Toulouse Lautrec



Tuiles aux amandes

뚤루즈 로트렉
Le Toulouse Lautrec

비스퀴 자허 쇼콜라
Ingredients 아몬드 페이스트 960g 분당 360g 노른자 600g 계란 360g 코코아 파우더 300g 박력분 300g 흰자 870g 설탕 360g 녹인 버터 300g
How to make
1 아몬드 페이스트를 비터로 풀어준 다음 분당, 노른자, 계란을 순서대로 넣는다.
2 저속으로 10분 동안 믹싱한 다음 녹인 버터를 섞어준다.
3 ②에 흰자와 설탕으로 올린 머랭, 체친 가루재료를 넣어 섞은 다음 철판에 1cm 두께로 팬닝한다.
4 170℃에서 18분 동안 굽는다.

쇼콜라 비스퀴 조콩드
Ingredients 계란 1,000g 유화제 16g 아몬드 파우더 760g 분당 500g 트리몰린 160g *솔비톨 60g 식초 10g 버터 180g 박력분 180g 코코아 파우더 220g 흰자 700g 설탕 100g
How to make
1 아몬드 파우더와 분당에 계란과 유화제를 넣고 3단에서 10분 동안 믹싱한다.
2 ①에 함께 체친 박력분과 코코아 파우더를 섞어준다.
3 트리몰린, 식초, 솔비톨을 버터와 함께 녹인 다음 ②에 섞는다.
4 흰자와 설탕으로 단단한 머랭을 만든 다음 ③과 섞어준다.
5 반죽을 철판에 팬닝한 다음 170℃에서 8분 동안 굽는다.
***솔비톨(Sorbitol)**은 저감미제로 제품의 수분과 윤기 조정제, 냉동식품의 수분증발 방지제로 쓰인다.

쇼콜라 크렘 브륄레
Ingredients 우유 595g 생크림 595g 노른자 285g 설탕 118g 젤라틴 4.5g 다크 초콜릿 400g
How to make
1 우유, 생크림, 노른자, 설탕으로 크렘 앙글레즈를 끓인다.
2 물에 불린 젤라틴을 넣은 다음 잘게 썬 다크 초콜릿을 넣고 섞는다.
3 틀에 부어 냉동실에서 굳힌다.

무스 쇼콜라
Ingredients 우유 940g 생크림a 940g 노른자 375g 설탕 190g 다크 초콜릿(카카오 함량 70%) 2,920g 생크림b 3,660g
How to make
1 우유, 생크림a, 노른자, 설탕으로 크렘 앙글레즈를 만든 다음 잘게 썬 다크 초콜릿을 넣어 가나슈를 만든다.
2 가나슈에 휘핑한 생크림b를 섞는다.
Tip 휘핑한 생크림과 섞어줄 때 가나슈의 온도는 50℃를 유지해야 한다.

코코아 시럽
Ingredients 물 465g 설탕 175g 코코아 파우더 76g
How to make 설탕과 물을 끓인 다음 코코아 파우더를 잘 섞는다.

글라사주 쇼콜라
Ingredients 생크림 500g 다크 초콜릿 190g 파타 글라세 1,000g 글루코오스 100g 보메 30℃ 시럽 400g 붉은색 색소 2g
How to make
1 생크림을 끓인 후 잘게 썬 다크초콜릿에 넣어 식힌 다음 파타 글라세, 시럽, 글루코오스를 넣어 섞는다.
2 ①에 붉은색 색소를 섞는다.

마무리
Ingredients 다크 초콜릿 200g 카카오 버터 150g
How to make
1 무스띠를 두른 세르클 옆면에 '쇼콜라 비스퀴 조콩드'를 두르고 '코코아 시럽'을 바른 '비스퀴 자허 쇼콜라'를 깐다.
2 ①에 '무스 쇼콜라'를 1/2 정도 채운다.
3 ② 위에 냉동한 '쇼콜라 크렘 브륄레'를 올린 다음 나머지 1/2을 채운다.
4 ③ 위에 납작한 원형 초콜릿을 올린다.
5 냉동고에서 2시간 동안 굳힌 다음 무스띠를 떼어내고 다크 초콜릿과 카카오 버터를 섞어 피스톨레한다.
6 '글라사주 쇼콜라'로 가운데 홈을 채운 다음 장식한다.

아몬드 튀이르
Tuiles aux amandes

Ingredients 설탕 375g 아몬드 슬라이스 375g 흰자 225g 박력분 75g 헤이즐넛 버터 100g
How to make
1 설탕과 아몬드를 섞어주고 흰자, 박력분을 넣어 섞는다.
2 녹인 헤이즐넛 버터를 넣고 실팻 위에 반죽을 떠 넣는다.
3 포크로 반죽을 균일하게 펴준다
4 160℃에서 12분 동안 구운 다음 식기 전에 튀이르틀에 넣어 모양을 잡는다.

Tarte Cerise-Pistache

체리 피스타치오 타르트
Tarte Cerise-Pistache

파트 쉬크레
Ingredients 버터 2,170g 분당 1,374g 소금 14g 계란 868g 아몬드 파우더 434g 바닐라 파우더 8g 박력분 3,615g
How to make 부드럽게 풀어준 버터에 분당, 계란을 풀어 섞은 다음 한데 체친 가루재료를 섞어 휴지시킨다.

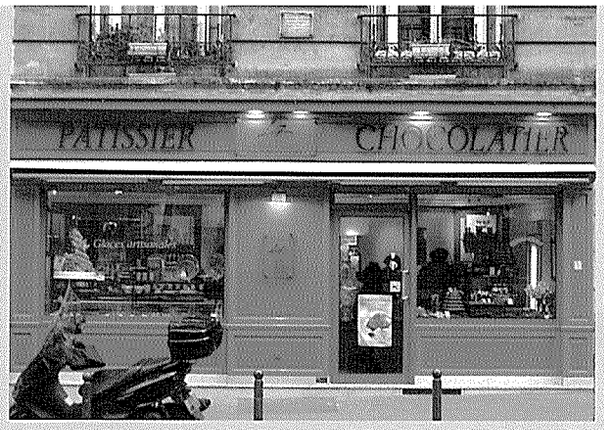
피스타치오 아몬드 크림
Ingredients 버터 800g 분당 800g 아몬드 파우더 800g 계란 600g 플랑 파우더 100g 럼 100g 커스터드 크림 1,500g 피스타치오 페이스트 470g
How to make **1** 포마드화한 버터에 분당을 섞어준다.
2 계란, 아몬드 파우더, 플랑 파우더, 럼을 차례로 넣어 섞어준다.
3 커스터드 크림과 피스타치오 페이스트를 섞는다.

아몬드 스트로이젤
Ingredients 버터 300g 박력분 300g 설탕 300g 아몬드 파우더 300g 소금 15g
How to make **1** 버터와 박력분을 섞어준 다음 나머지 재료를 가볍게 섞는다.
2 180℃에서 6분 동안 굽는다.

마무리
Ingredients 피스타치오 체리 약간씩
How to make **1** '파트 쉬크레'를 타르트틀에 팬닝한 다음 '피스타치오 아몬드 크림'을 틀 높이의 3/4까지 채운다.
2 ① 위에 체리와 '아몬드 스트로이젤'을 뿌린다.
3 160℃에서 40분 동안 구운 다음 피스타치오와 신선한 체리로 장식한다.

Correspondent 김명하

김명하 씨는 연세대학교 대학원 불어불문학과를 졸업하고 프랑스 파리로 건너가 현재는 에꼴 페랑디(Ecole Supérieur Cuisine Française-FERRANDI)에서 제과를 공부하고 있다. 지난해 5월에는 프랑스 M.O.F 주최 제과 대회에서 초콜릿 부문 금메달을 수상했고 같은 해 9월 프랑스 직업 자격증인 제과 CAP를 획득했다. 초콜릿에 남다른 관심을 갖고 있는 그녀는 자신의 색깔을 담은 초콜릿 아뜰리에를 오픈할 꿈을 키우고 있다.



몽마르트의 또 다른 갤러리
Arnaud Larher

프랑스 몽마르트 언덕에 위치한 아르노 라레 쉐프의 파티스리는 그의 유명세와는 달리 작고 아담하다. 이전에 갤러리로 쓰이던 것을 개조해 지난 2000년 오픈한 파티스리는 멀리서도 한눈에 들어오는 오랜지색으로 칠해져 있다. 매장 앞에 서면 아르노 라레의 로고와 함께 그가 국제디저트협회(Relais Désserts International) 회원임을 말해주는 스티커가 한눈에 들어온다.
매장 안은 따뜻한 느낌을 감돌게 하는 할로겐 조명과 함께 아르노 라레 쉐프가 직접 수집한 화려하고 다양한 색깔의 접시와 찻잔들이 빛을 발하고 있다. 벽에는 살롱 뒤 쇼콜라(Salon du chocolat)에서 받은 갖가지 상들이 걸려 있고 아르노 라레만의 독특한 포장지로 포장한 선물상자들도 자연스럽게 조화를 이루고 있어 마치 갤러리에 온 느낌을 받는다. 매장의 진열대는 크게 쇼콜라, 마카롱, 케이크 파트로 나눠져 있고, 진열대 뒤쪽은 작업실로 연결돼 있다. 시즌마다 신제품을 개발하기 때문에 고객은 항상 선별된 신제품을 맛볼 수 있다. 매장의 윈도우와 실내 장식은 라레 쉐프가 직접 디자인하고 설치한다. 예술가의 혼이 그의 작품을 통해 그대로 드러나듯이 젊은 쉐프의 열정이 그의 매장 안에 그대로 녹아져 있어 오가는 고객들의 눈과 입을 행복하게 한다.

주소 53, rue Caulaincourt 75018 Paris
찾아가는 길 지하철 12호선 Lamarck Caulaincourt역에서 하차
전화번호 +33 (0)1 42 57 68 08
영업시간 화~토요일 오전 10시 ~ 오후 7시 30분