

# La situation et les perspectives dans l'industrie culinaire Française

Octobre 8, 2004

**Marc CHALOPIN**  
Executive Chef  
LE CORDON BLEU-SOOKMYUNG ACADEMY

# PLAN

1. Historique de la cuisine
2. Etat des lieux actuel, en France et en Corée
3. Perspective de développement de la culture culinaire en France
4. Conclusions

## 1. Historique de la cuisine

La cuisine française durant toute son histoire n'a cessé de briller de part le monde... Grâce à sa situation géographique au centre de l'Europe qui en a fait un carrefour incontournable de rencontre entre civilisation et culture. Ce qui a permis et facilité les rencontres et véhiculé les nouvelles idées.....De part ses alliances et ses unions avec ses voisins la cuisine française au fil des siècles est devenue représentative de la cuisine européenne et j'oserai dire mondiale....

-Le pied de cochon Lyonnais ressemble étrangement au Tchok pal Corée

-La fermentation du chou de la choucroute Alsacienne n'est pas sans rappeler la fermentation du kimchi.

-L'ail dans la cuisine méridionale tient une place aussi prépondérante que dans la cuisine Coréenne....

Les ressources exceptionnelles et la richesse des contrées française ont permis de développer une diversité de cuisine unique au monde. Donc la cuisine française est mondialement connue depuis longtemps surtout grâce à sa situation géographique et la richesse de ses sols, Si la Corée avait été placée au centre de l'Europe sa cuisine serait à ce jour la plus célèbre.....

Il est vrai que la cuisine française fut une des premières à être codifiée et rédigée. Le premier livre de recette connu à ce jour, qui fit référence et autorité pendant plusieurs siècles a été écrit au 14<sup>e</sup>. ( Le Viandier est un livre de recettes de cuisine qui aurait été écrit par Guillaume Tirel (1326 – 1395) dit Taillevent)

De nos jours surtout depuis ces dernières années, la cuisine a beaucoup évolué... Métier dur et harassant les conditions de travail furent pendant longtemps très pénibles. Lever tôt, coucher tard. Hiérarchie séculaire, la cuisine exigeait une présence permanente si on voulait exceller et briller dans le ciel

des étoiles Michelin.....Tout ceci a fini par faire désertier les jeunes générations de cette profession qui n'en reste pas moins remarquables....

Aujourd'hui les choses ne sont plus les mêmes. Si il est vrai que le passionné passera énormément de temps dans sa cuisine, ceci sera le résultat d'un choix et non pas comme par un passé encore récent le résultat d'une obligation. Les horaires de travail ont été aménagés et les locaux adaptés...Des conditions sociales et des avantages sont venus compenser la dureté de ce métier....Mais il ne faut pas se leurrer, tous ces avantages ont un coût et influent sur la qualité et les prestations de la cuisine.

## 2. Etat des lieux actuel, en France et en Corée

La restauration française fait parti des secteurs économiques les plus important du tertiaire. Présent sur tout le territoire et de diversité multiples, elle représente un marché énorme qui fait vivre des millions de personnes. Ses multiples ramifications en font un des premiers outils d'attraction touristique qui rapporte plusieurs milliards de devises chaque année.

Cette restauration se divise en quatre grandes catégories:

### -La restauration de collectivité:

Contrôlée par de grands groupes agro-alimentaire qui produisent et fabriquent d'énormes quantités de repas pour les écoles, les hôpitaux, les usines etc. dans ces manufactures alimentaires tout est contrôlée et dirigée par des "cahiers des charges" et des normes draconiennes. Rien n'est laissé au hasard, de l'achat de la matière première, à la réalisation des recettes, jusqu'aux circuits de distributions. Et surtout le contrôle de la chaîne du froid avec des règles d'hygiènes très élevées... Pour rentabiliser leurs investissements et reste compétitif, la qualité et le choix des produits se fait souvent au détriment du goût...

Il est vrai que depuis quelques temps de gros efforts sont fait par certaines de ces compagnies pour l'amélioration du système.

### -la restauration gastronomique:

Cuisine d'exception et lieu de rencontre gastronomique, elle est présent à peu près dans 200 restaurants. Réparti en trois catégories d'excellence, elle est la représentation de la perfection de la cuisine moderne et actuelle, toute tendance confondue. De grands chefs talentueux y appliquent leurs penchants en interprétants de magistrales recettes aussi bien modernes que contemporaines.

Malheureusement cette excellence a un coût et les prix pratiqués s'en ressentent.

### -La restauration dite de bistro:

Appellation souvent galvaudée et détournée elle représente pourtant la mémoire et la moelle épinière de la gastronomie. Dans ces endroits plus ou moins bon marché selon leurs réputations, on y trouve une cuisine traditionnelle et authentique. Faite de plat du terroir aux senteurs véritables, lieu de formation obligatoire pour toute personnes en quête de connaissances culinaires. Tous les grandes chefs s'inspirent dans leurs créations de ces traditions séculaires et pourtant si terriblement d'actualité.

### -Et puis la 4eme catégories que j'appellerais "tous les autres":

Tout ces restaurants ou le goût n'existe pas, ou une seule loi règne celle de faire le maximum de profit par tous les moyens...et ils sont légions... Un bon emplacement dans un endroit à la mode ou de passage fera malheureusement un excellent attrape touriste... Ces restaurants que je préfère appeler des " fast bad food" ne sont absolument pas représentatif de la restauration française et dégrade son image. Mais par malheur ils sont les plus nombreux...

Heureusement il existe de très bons guides fiables qui sélectionnent avec plus ou moins d'impartialité les bonnes adresses. Tous les budgets y sont représentés. Et il est rare d'y être déçu...

Le peu d'expérience que je possède sur le Corée ne me permet pas de donner un avis en profondeur sur l'état des lieux de sa restauration...J'ai simplement constaté qu'il existe aussi différentes catégories de restauration accessible à tous les goûts et pour tous les budgets.

Il est surprenant de constater cette multitude de petites auberges souvent nichées dans des endroits insoupçonnables ou il est possible de se restaurer pour pas chère. Ces restaurants de quartiers où l'on retrouve très souvent les mêmes gens, où il y règne une bonne ambiance. Et aussi tous ces vendeurs ambulants qui proposent des plats chauds ou froids en plein boulevard, sur les trottoirs encombrés de gens qui peinent à se frayer un chemin entre deux brochettes de poulet et un bol de "pone de gui". Et encore le service de vente à domicile, où l'on peut se faire livrer à n'importe quel heure des repas entiers.

Cet état des faits est assez similaire à la France d'avant guerre (1939-1945) où les restaurants de quartiers étaient des endroits de rencontre et de convivialité où les habitants d'un même immeuble venaient se restaurer à moindre prix. Il y avait également à cette époque beaucoup de vendeur ambulant qui on à ce jour pratiquement tous disparu.

### 3. Perspective de développement de la culture culinaire en France

De nos jours les habitudes culinaires ont bien changées. Si au début du siècle le pain composait 70% de l'alimentation de l'ouvrier il ne représente plus de nos jours qu'une part infime. Il est même devenu un aliment qualifié par erreur de nocive pour l'organisme et cause d'obésité chez les jeunes C'est une grosse erreur qu'il faut rectifier, L'obésité des jeunes vient surtout d'une mauvaise alimentation trop riche en sucre et pris à n'importe quelle heure. Les publicités vantant le mérite de telle boisson sucrée ou aliment soi disant énergétique sont légion et induise en erreur. Heureusement le législateur vient de se rendre compte des ravages causés et est en train de préparer un projet de loi qui limitera et encadrera ces publicités. ..

Le changement des habitudes alimentaires est la conséquence de nos acquis et de l'évolution de notre civilisation. L'émancipation de la femme après guerre et dans les années 1970 a considérablement fait changée et évoluée les habitudes alimentaires. Aujourd'hui généralement les deux parents travaillent et le temps de préparation des repas sont très courts. C'est pour cela qu'il s'est développé toute une gamme de produits préparés et faciles d'emploi. Et ces dernières années la tendance n'a fait que se multiplier... En plus des préparations *déshydratées, en conserve ou surgelées*, la cuisson sous vide a pris un essor formidable. Cette technique de cuisson et de conservation permet de réaliser des préparations de très autres

qualités gustatives. Les industriels ne s'y sont pas trompés et rivalisent de talents pour proposer des dizaines de recettes signées pas de grands chefs...

De nos jours il est possible de préparer un repas entier sans avoir à éplucher une carotte. Un micro onde suffit, un bain marie et une paires de ciseaux...Mais toutes ces préparations deviennent à la longue très onéreuses pour le consommateur.

Une nouvelle tendance ces dernières années a vu le jour, il s'agit de la culture biologique. Cette nouvelle mode est issue des conséquences de la mondialisation...De la globalisation du goût.

Une prise de conscience d'une partie de la population, relayée par les medias et appuyé par des groupes écologistes a manifesté le désir de pouvoir utiliser des aliments non traités, non issus d'organismes génétiquement modifiés...Devant cette tendances de plus en plus fortes, des agriculteurs et des éleveurs se sont mis à produire sans pesticides et a garantir n'utiliser aucun produit issu d'OGM. Une réglementation existe pour certifier ces produits.

Mais encore une fois tout ceci a un coût et les produits issus de cette agriculture dite "biologique" coûtent 50 a 100% plus chères.

#### 4. Conclusions

La cuisine française s'est toujours adaptée aux tendances et à la mode. Elle a su conserver son patrimoine et établir des bases qui sont de nos jours les repères et les piliers de la cuisine moderne.

Les nouvelles tendances et modes sont le résultat de l'évolution de la société. Il ne faut pas s'en attrister, tout cela est le processus normal de notre monde.

Si nous devons nous réjouir de nos jours que tout le monde puisse avoir accès a une nourriture plus ou moins équilibrée, il ne faut pas oublier que: Le "well Being"est pour beaucoup de gens un luxe qui devient de plus en plus difficile de s'offrir.

95% des gens font leurs achats dans une super marché.

De grands groupes industriels contrôlent la presque totalité des productions alimentaires (céréales, légumes, production laitières, bovins, etc), qui approvisionne ces supers marchés. (Se sont d'ailleurs souvent les mêmes)

Ils ont sous leurs contrôles non seulement les prix, mais les consommateurs eux mêmes.

Ce quasi monopole influence les habitudes alimentaires. Nuis au pluralisme et à la diversité qui est à l'origine de la réputation de la gastronomie.

Au sortir de la dernière guerre mondiale le gouvernement vota une loi pour casser les monopoles des petits commerces qui contrôlaient les prix. Et c'est ainsi que les supers marchés virent le jour.

Il est peut être temps après plus de 50ans de réviser cette loi.

# 프랑스 요리산업의 현황과 전망

October 8, 2004

Marc CHALOPIN

Executive Chef

LE CORDON BLEU-SOOKMYUNG ACADEMY

# 목 차

1. 프랑스 요리 역사
2. 프랑스 요리산업 현황
3. 프랑스 음식문화의 발전 전망
4. 결론

## 1. 프랑스 요리 역사

오랜 역사를 가진 프랑스 요리는 전세계적으로 끊임없는 빛을 발하고 있습니다. 유럽 중앙에 자리잡고 있는 프랑스는 이 같은 지형학적 이점으로 다양한 문명과 문화를 잇는 매우 중요한 교차로로 자리잡았고, 이로써 더욱 손쉽게 만남과 새로운 아이디어의 전파가 이루어질 수 있게 되었습니다. 수세기에 걸친 이웃 나라 요리들과의 교류를 통해 프랑스 요리는 유럽의 대표 요리로 자리매김했으며, 더 나아가 세계의 대표 요리라고 감히 말씀드릴 수 있겠습니다.

- 신기하게도 리옹의 돼지 발 요리는 한국의 족발과 비슷하다.
- 알자스 슈쿠르트의 양배추 발효를 보면 김치 발효를 떠올리게 된다.
- 마늘은 한국 요리에서 만큼이나 프랑스 남부 지방 음식에 있어서도 꼭 들어가는 재료이다.

프랑스 각 지방에서 나는 양질의 풍부한 자원에 힘입어 전세계적으로 유일한, 다양한 요리가 발전할 수 있었습니다.

결론적으로, 프랑스 요리는 비옥한 토양과 지형학적 이점 때문에 오래 전부터 세계에 널리 알려지게 되었습니다. 만일 한국이 유럽의 중앙에 위치해있었다면 오늘날 한국 요리가 전세계적으로 가장 유명한 요리가 되었을 것입니다.

프랑스 요리는 그 요리법을 체계화해서 문서화한 첫 번째 요리 중 하나입니다. 수세기에 걸쳐 교본처럼 여겨지며 권위를 떨쳐온, 최초의 요리책으로 알려진 요리서는 14세기에 쓰여졌습니다 '르 비안디에(Le Viandier)'는 일명 '타이유방(Taillevent)'으로 불리는 기욤 티렐(Guillaume Tirel) (1326-1395)이 쓴 것으로 추정된다).

최근 몇 년 간 프랑스 요리에 많은 변화가 있었습니다.

오랫동안 요리사란 직업은 근무조건이 열악한, 육체적으로 힘든 직종이었습니다. 요리사들은 아침 일찍 일어나서 밤 늦게 잠자리에 들었죠. 아주 오래 전부터 서열이 굳어져있는 이 분야에서 최고가 되길 원한다면, 하늘에 미술랭 별(식당 및 여행가이드 미술랭에서 매기는 레스토랑 등급)을 반짝이게 하려면 계속해서 주방을 지키고 있어야 했습니다. 이런 이유로 뛰어난 많은 젊은 요리사들이 떠나가 버렸죠.

그러나 이제는 상황이 달라졌습니다. 요리사라는 직업에 열정을 가지고 있는 사람은 주방에서 장시간 동안 일을 하겠지만, 이것은 자신의 선택의 결과이지 얼마 전까지 그랬던 것처럼 의무의 결과는 아닐 것입니다. 몇 해전만해도 요리사들은 원치 않더라도 오랜 시간 동안 주방에서 일을 해야만 했습니다. 이제는 근무 시간도 (좀더 합리적으로) 조정되었고, 주방환경도 작업에 더 적합하게 바뀌었습니다. 또한 힘든 직업을 보상해 줄 수 있는 방향으로 사회보장 조건과 혜택들이 주어지게 되었습니다. 그렇다고 해서 이 직종에 대해 환상을 품지는 말아야 합니다. 이러한 모든 혜택에는 그 대가가 따르며, 요리의 질과 서비스에 영향을 미칩니다.

## 2. 한국과 프랑스의 요리산업 현황

프랑스 요리산업은 서비스업에서 가장 중요한 경제 부문 중 하나입니다. 프랑스 전역에서 매우 다양한 요리를 선보이는 요리산업은 거대 시장을 형성하고 있으며, 그 종사자만도 수백만 명에 이릅니다. 프랑스 요리산업이 분화되면서 다양한 요리를 맛보러 프랑스를 찾는 관광객들 덕분에 매년 수십억 달러의 관광수입을 거두고 있습니다.

프랑스 요리산업은 크게 4 부문으로 나뉩니다.

### 1. 단체 급식:

대형 농수산물 가공 회사의 경영 하에 학교, 병원, 공장 등의 단체 급식을 위해 많은 양의 식사를 만든다. 계약 조건 명세서 및 엄격한 기준에 의거해 모든 과정이 통제됩니다. 식자재 구매부터 조리, 유통망에 이르기까지 모든 것이 계획 하에 이루어집니다. 특히 저온 유통 체계(cold chain)는 매우 엄격한 위생 규칙에 따라 관리, 통제됩니다.

투자수익과 경쟁력 제고를 위해 재료의 질과 선택에 있어 맛보다는 가격이 우선적으로 고려됩니다.

얼마 전부터 몇몇 회사들은 이 같은 상황을 개선하기 위해 많은 노력을 기울이고 있습니다.

#### - 고급 레스토랑

최고의 요리를 만날 수 있는, 식도락을 통한 만남의 장소인 고급 레스토랑은 (프랑스 전역에 걸쳐) 약 200여 곳이 있습니다. 이 또한 세 가지 부류로 나뉘어 지는데, 모든 트렌드를 망라해 완벽한 현대 요리를 대표한다고 할 수 있지요. 재능 있는 뛰어난 셰프들이 이곳에서 현대적이면서도 동시대적인 위대한 요리법을 통해 자신의 요리 성향을 보여줍니다.

#### - '비스트로'로 대변되는 요리산업

'비스트로'는 흔히 레스토랑을 비하해서 일컫는 왜곡된 명칭으로, 식도락의 추억을 간직한, 요리계의 중심축입니다. 명성에 따라서 다소 가격은 차이가 나지만, 고급 레스토랑에 비하면 저렴한 이곳에서 원조 프랑스 전통 요리를 맛볼 수 있습니다. 그 지방 고유의 진정한 맛과 향기를 간직한 요리를 선보이는 비스트로는 요리 지식 탐구에 나선 모든 이가 반드시 거쳐가야 하는 곳입니다. 모든 요리의 거장은 수 백년에 걸쳐 전해 내려오는 오래된 그릇지만 절대 시대에 뒤떨어지지 않는 전통 요리를 바탕으로 새로운 요리를 창조해냅니다.

#### - '그 밖의 레스토랑':

맛을 고려하지 않고 음식을 만드는 이 같은 식당을 지배하는 유일한 법은 '어떠한 수단을 통

해서라도 최대한 이익을 취하자'인데요. 이런 식당은 곳곳에 산재합니다.

사람들이 많이 지나다니는 길목이나 유행의 중심지에 이 같은 레스토랑이 많은데, 목이 좋은 까닭에 관광객들이 주고객입니다. “패스트 배드 푸드(fast bad food, 조리 시간이 짧은 질 나쁜 음식)”이라고 칭하고 싶은 이 같은 레스토랑은 절대 프랑스 요리업계를 대표하지 않으며, 프랑스 요리의 이미지를 더럽히지요. 그러나 안타깝게도 이런 레스토랑이 가장 많습니다. 다행히도 어느 정도 공정한, 객관적인 기준으로 좋은 레스토랑을 엄선한, 믿을 만한 식당 가이드들이 있어, 이 가이드를 참고 삼아 예산에 따라 레스토랑을 고를 수 있습니다. 그리고 그랬다가 실망하는 경우도 거의 없습니다.

아직 한국에서 체류한 기간과 경험이 짧기 때문에 한국의 요리산업의 현황에 대하여 심도 있는 의견은 말씀드릴 수가 없습니다. 그래도 지금까지 경험한 바에 따르면, 한국에도 각자의 예산과 입맛에 맞는 다양한 부류의 식당이 있습니다.

대개 예상 밖의 장소에 위치해 있는, 저렴하게 식사를 할 수 있는 작은 식당들이 아주 많은 것을 보고 참 놀라웠습니다. 주로 단골들이 즐겨 찾는 이러한 동네 식당들은 분위기도 정겨워요. 또 사람들로 붐비는 길거리에는 따뜻하거나 차가운 먹거리를 파는 포장마차가 많아요. 사람들은 닭 꼬치 두개와 번데기 한 봉지 사이를 겨우 헤치고 갈 길을 가지요. 또 식사 배달 서비스가 있어서, 언제 어느 때라도 식사 일절을 배달시켜 먹을 수가 있습니다.

프랑스도 2차 대전(1939년-1945년) 전에는 이와 비슷했어요. 한 건물에 사는 사람들이 동네 식당에 가족적인 분위기로 모여 앉아 싼값에 식사를 했었지요. 당시에는 노점상(길거리 상인)들도 많았지만, 오늘날에는 거의 찾아볼 수 없어요.

### 3. 프랑스 음식문화 발전 전망

요사이 식습관에 많은 변화가 있었어요. 20세기 초에는 노동자의 먹거리의 70%가 빵이었지만 오늘날에는 빵의 소비량이 극히 미미합니다. 젊은 세대 사이에서는 빵은 비만을 초래하는, 인체에 해로운 음식이라는 그릇된 인식이 퍼져있는데요. 이는 심히 잘못된 생각입니다. 젊은 층의 비만은 무엇보다 너무 설탕이 많이 들어간 나쁜 음식과 아무때나 먹는 식습관 때문입니다. 당분이 함유된 음료나 에너지 보강 제품의 장점을 과장해서 보여주는 광고가 범람하면서 사람들이 그러한 음식물을 섭취하는 과오를 범하게 되는 거죠.

다행히도, 과대 광고의 실상, 피해를 인식한 의원들이 이 같은 과대 광고를 제한하는 법안을 준비하고 있습니다.

식습관의 변화는 (후천적으로 획득된) 지식, 경험과 문명 발달의 결과입니다. 2차 대전 후 및 1970년대에 여성 해방 붐이 일면서 식습관이 변화했습니다. 오늘날 일반적으로 부부가 맞벌이를 하는 상황에서 식사준비시간이 매우 짧아졌어요. 이에 따라 준비가 간편한 다양한 인스턴트 식품

이 발달했고, 최근 몇 년간 이러한 경향이 점점 증대되는 추세입니다. 동결건조 식품, 통조림, 냉동식품 외에도 진공 포장해서 조리하는 식품이 급증했습니다. 진공포장 조리 및 보관 방법이 발전하면서 맛이 좋은 인스턴트 식품들이 가능하게 되었습니다. 그렇지만 기업체들은 여기에 넘어가지 않고, 유명 셰프의 이름을 건 요리법 수십 여 개를 선보이며 치열한 경쟁을 벌이고 있습니다.

이제는 당근 껍질을 벗기지 않고도 식사를 준비할 수 있게 되었습니다. 전자 레인지, 증탕, 가위만 있으면 되죠. 그러나 이러한 인스턴트 식품들은 장기적으로 볼 때 점점 가격이 높아져 소비자들이 비싼 비용을 치루게 됩니다.

최근의 새로운 경향은 무공해 유기농 재배인데요. 이것은 세계화의 산물로, 맛의 세계화라 할 수 있습니다.

언론과 환경단체의 지지를 받으며 일부 사람들이 화학비료나 농약을 쓰지 않고 재배된, 그리고 유전자 변형 농산물(GMO)을 이용하지 않은 식품을 먹고자 하는 바람을 표명했습니다. 이러한 추세가 점점 강화되는 상황에서 농민들과 가축 사육자들은 농약과 유전자 변형 농산물을 일절 사용하지 않기로 약속했으며, 이에 따라 무공해 유기농 제품 및 비 GMO 제품임을 증명하는 법제도 마련되었습니다.

그러나 이에겐 여전히 비용이 따르고, “유기농” 농법으로 재배된 농산물로 만든 식품은 다른 제품보다 50-100%나 더 비쌉니다.

#### 4. 결 론

프랑스 요리는 항상 시대와 유행에 맞춰 나갔습니다. 프랑스 요리는 문화유산을 보존할 줄 알았으며, 현대 요리의 지표이자 밑거름인 기본을 확립할 줄 알았습니다.

새로운 경향들과 유행은 사회 변화, 발전에 따른 결과입니다. 그러나 슬퍼할 것은 없습니다. 이 모든 것은 세계의 정상적인 진행과정이기 때문이죠.

오늘날 전 인류가 어느 정도 균형 잡힌 음식을 먹을 수 있게 된 것을 기뻐해야 한다 할지라도, 웰빙(well-being)은 많은 사람들에게 있어 점점 누리기가 어려워지는 사치라는 점을 잊어서는 안됩니다.

소비자 95%는 슈퍼마켓에서 장을 보는데, 슈퍼마켓에 들어가는 거의 모든 식품 (곡류, 야채, 유제품, 소고기 등)을 대기업들이 취급합니다. 어느 슈퍼마켓에 가나 거의 같은 제품들로 가득 차 있고요. 이렇게 해서 이들 대기업은 가격뿐만 아니라 소비자까지 손에 쥐고 흔드는 거지요.

대기업의 독점이 식습관에 영향을 미칩니다. 뛰어난 맛을 자랑하는 프랑스 요리의 명성을 가져온 다양성과 다원주의를 해하는 것입니다.

2차 세계대전 종전 후 프랑스에서는 가격을 좌지우지하는 소상공인들의 독점을 막는 법이 통과됐고, 이렇게 해서 슈퍼마켓이 등장했습니다.

이후 50여년의 시간이 흐른 지금이 이 법을 재검토해야 할 때일 것입니다.