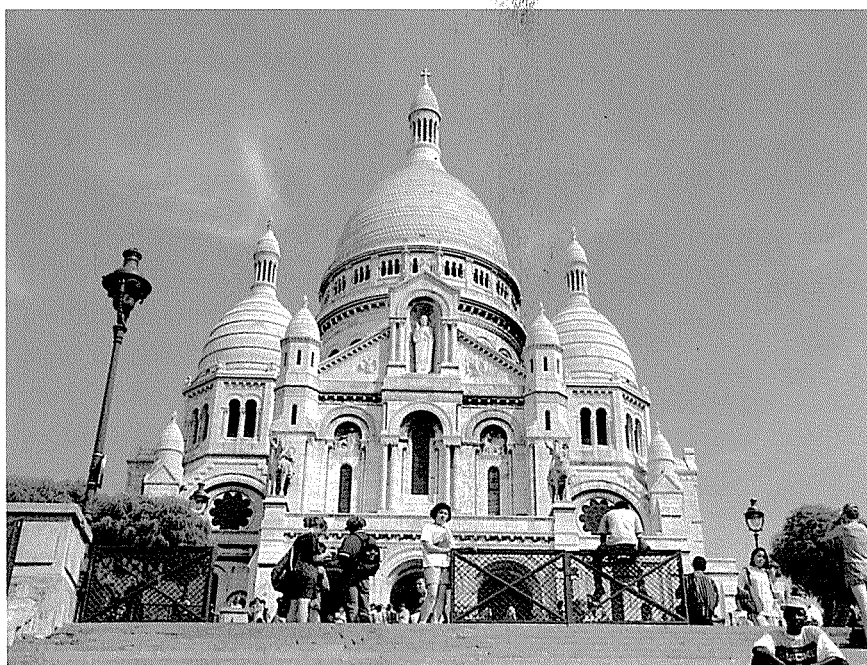


새로운 경험을 통해 자신감을 얻는

프랑스 국립제과학교 연수

리치몬드제과기술학원 이예경선생



새로운 세계와의 만남은 언제나 기대와 설렘으로 가득차기 마련이다. 특히 우리가 공부하고 있는 것이 제과 부문인 만큼 빵의 본 고장이라 할 수 있는 유럽 그중에서도 프랑스의 발전된 제과산업을 직접 경험할 수 있다는 사실만으로도 가벼운 흥분을 감출 수가 없었다.

이런 기대와 부푼 꿈을 안고 우리 국립제과학교 연수단 일행 16명이 샤를르 드 골(Charles De Galle) 공항에 첫발을 내디딘 것은 지난 7월 31일 오후 7시가 조금 넘은 시각. 우리가 늘 보아왔던 거리와는 다른 건물과 사람들을 포함한 이국적인 풍경들이 눈에 들어 왔다.

오후 7시가 넘는 시각이었는데도 우리나라의 한낮 같은 날씨. 프랑스는 북위 48° 50' 에 위치하고 있어 여름에는 오후 10시가

돼서야 해가 지고 겨울에는 오후 3시만 넘으면 어둑어둑해진다는 현지 유학생 가이드의 설명을 듣고 모두들 놀라워 했다.

숙소로 가는 길에 프랑스 국철(Rer)역에서 쇼케이스에 진열된 빵을 처음 보았는데 색깔도 진하고 우리가 봤을 때 실패작이라고 할 정도의 수준이었다. 빵의 본 고장이라는 프랑스의 기술 수준이 이 정도인가 실망했는데 우리나라도 그렇듯 역 부근의 뜨내기 손님을 상대한 곳이라 이곳 제품을 보고서 프랑스빵을 평가하면 안된다는 말에 고개를 끄덕였다.

파리에서의 첫날. 연수 전날이라 우리 일행은 가벼운 시내관광에 나섰다. 그러나 화려하고 많은 인파로 붐비리라 생각했던 파리 시내에는 예상외로 한산했다. 그도 그럴 것이 우리가 간 때가 바캉스 시즌이라 거리는 텅 비어 있어 인구의 절반이 휴가를 떠난 것같이 보였다.

우리 일행은 첫 코스로 프랑스를 찾는 관광객이라면 누구나 빼놓지 않는다는 베르사이유궁전을 들렀다. 가는 날이 장날이라고 휴관인 월요일이어서 바깥만 둘러보는 아쉬움이 있었지만 루이 14세의 지시에 따라 1662년부터 1710년까지 무려 50년에 걸쳐 축조된 데서 알 수 있듯이 최고의 궁전다웠다. 당대의 내놓으라 하는 건축가, 화가, 조각가, 원예가, 공예가가 동원되고 루이 14세도 간여했다는 아름다운 정원, 운하, 22개의 분수가 어우러진 베르사이유궁전은 한쪽의 그림 같았고 바깥이 이렇게 아름다운데 안은 얼마나 훌륭할까라는 생각이 들었다.

구석구석을 잘 둘러 보지 못한 아쉬움을 뒤로 하고 근처 제과점으로 발길을 돌렸다. 길가의 이주 작은 빵집이었는데 바게트를 만드는 공정 중 분할도 성형도 기계로 이루어지는 것이 눈길을 끌었다. 나오는 길에 바게트를 하나 샀는데 우리나라 돈으로 600원 정도인 4프랑 밖에 하지 않았다. 가이드 말이 다른 물가는 비싸지만 빵은 주식이어서 싸고 빈부의 차이를 무시하고 먹는 것에 별 차이가 없다는 설명이었다.

연수 첫날, 루앙(Rouen)에 있는 국립제과학교에서 아침 8시부터 오후 5시까지 프랑스 전통빵 실습을 했다. 점심 식사로 컵라면을 먹는 10분이 휴식 시간의 전부였지만 어느 과정 하나라도 빠트리지 않겠다는 열의로 열심히 실습에 임했다. 우리가 실습한 제품은 프랑스 전통빵인 '빵꾸랑 프랑세', '빵 오 르방', '빵 뤼스띠외', '빵 트라디씨옹 프랑세즈', '빵 매띠엘 오 푸뤼'.

우리나라와 기본적인 배합은 비슷했으나 설탕을 전혀 쓰지 않았고 우리는 적당한 갈색을 좋아하는 반면 프랑스빵은 우리가 탔다고 느낄 정도의 짙은 갈색이었다.

제빵 실습이 끝나고 근처 로랑(RoLand)이라는 제과점을 견학했다. 1층은 매장이었고 지하와 2,3층은 빵, 케이크, 초콜릿 등을 제품별로 나눠 생산하는데 바캉스를 떠나 실제로 작업하는 모습은 보지 못했다.

연수 이틀째 우리를 지도하는 선생님이 콩쿠르에 나가 대상을 받았다는 '브리오쉬', '크로와상', '레 플뢰르', '크림 빠띠씨에르', '크렘 꼬꼬', '크렘 다망드' 제품을 실습했다. 그리고 점심 식사 후 9월 초 개교한다는 신축 교사를 견학했는데 최첨단 설비를 갖춘 훌륭한 학교였다.

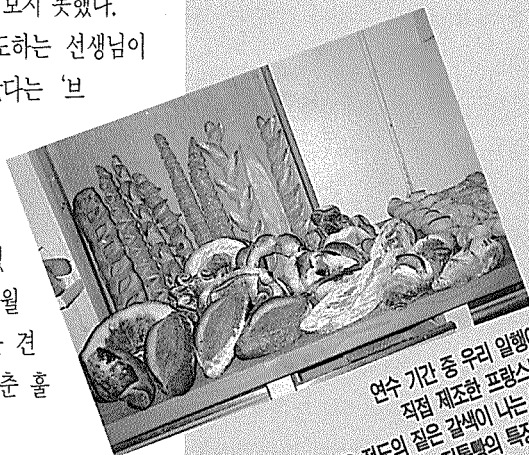
이 국립제과학교는 국가와 우리나라의 제과협회 같은 단체가 운영하는 제과 교육기관으로 제과과의 경우 초보



국립제과학교에서의 연수단 일행. 이 학교는 제과과의 경우 CAPO이라는 6개월 과정의 빵교육을 마쳐야 입학할 수 있다.



프랑스의 한 제과점. 우리나라와 달리 소형 과자류와 초콜릿, 꽃, 장식용품, 각종 술을 파는 것이 특이하다.



연수 기간 중 우리 일행이 직접 제조한 프랑스빵. 탔다 싶을 정도의 짙은 갈색이 나는 것이 프랑스 전통빵의 특징이다.

자를 위한 세야빠(CAP)과정이 있어 여기서 6개월간의 빵교육을 받은 후에야 입학할 수 있는 것이 색달랐다. 그리고 이 학교는 4년 전부터 우리나라와 교류를 갖고 있으며 총 40여명의 교사가 있는데 10명은 학교에 상근 근무하고 나머지 30여명은 해외나 지방으로 출장 지도를 한다는 설명을 들었다.

우리 일행은 신교사를 둘러 보며 이 학교 교사들을 초빙 강사로 모시고 너무 짧은 일정 동안 미처 배우지 못한 기술을 배울 수 있는 기회를 가졌으면 하는 생각을 하고 있는 가운데 수료식이 거행됐다. 수료식에서 우리는 국립제과학교 구교사에서의 마지막 수업생인 동시에 신축 교사의 최초 방문객이라는 말에 또 다른 감회를 느끼며 기념 촬영을 끝으로 구교사에 다시 돌아와서 실습 작품 평가와 시식을 갖고 이번 연수를 마쳤다.

그리고 학교를 나와 체인 제과점인 튀주(TUZOU)에 들렀다. 변화가에 위치한 제과점답게 규모와 실내 장식이 뛰어난 것을 알 수 있었다. 진열된 제품을 보니 우리나라 생일 케이크 같은 것은 거의 찾아 볼 수 없었고 주로 소형 과자류와 초콜릿, 꽃, 장식용품, 각종 술을 팔고 있는 것이 특이했다. 이런 사실은 튀주에 국한된 것이 아니라 프랑스 제과점 공통적인 특징 같았다.

그밖에 파리 시내 몇 곳의 제과점에 들러 그들의 손님 접대법과 제품 진열 형태를 보고 파리에서의 마지막 날을 샤텔렌(Chateleine)에 위치한 모라(Mora)라는 제과 제빵 기구상에 가서 각자 필요한 기구와 책들을 구입하고 공항으로 향했다.

서울행 비행기가 공항 활주로를 박차고 날아 올랐다. 점점 작아지는 파리의 모습이 멀어지면서 우리 일행은 모두들 한가지씩 상념에 잠긴 듯 했다. 일행마다 여러 생각을 하겠지만 6박7일간의 이번 연수가 모두에게 귀중한 시간이었고 새로운 경험이 앞으로 모두에게 자신감으로 이어지리라는 표정을 얼굴 얼굴마다에서 읽을 수 있었다. [1]