

한국에 대해 많은 것을 배웁니다

“이번 기회를 통해서 한국에 대해 많은 것을 배웠습니다. 특히 유럽의 제과점이 대체로 규모가 작은 데 비해 한국에는 큰 제과점이 많더군요. 제품에서도 프랑스에 뒤떨어지지 않는다고 생각합니다. 오히려 작고 아이디어가 돋보이는 제품은 제가 배워야할 정도였습니다.”

리치몬드제과기술학원 특강 및 제과학교 동문회 세미나에서 강사를 맡은 프랑스인 필립 이리하(Philippe Hiriart)씨. 그는 36세의 젊은 나이에 경력 20년의 베테랑급 기술인이다. 1975년에 입문, 국가가 인정하는 최고의 기술인 자격증을 취득한 그는 현재 프랑스 국가기술 자격증 검정위원이며 세계적으로 유명한 빠야송제과점의 공장장을 거친 이후 아버지의 가게를 이어받아 자신의 성을 딴 이리하제과점을 운영하고 있다.


“프랑스에서는 대개 15세에 입문하면 19세에 국가자격증을 취득하게 됩니다. 그동안에는 제과점에서 일을 하면서 학교나 학원에 다니게 되는데 처음 2년간은 한달을 학교에서 3주, 제과점에서 1주, 그 이후에는 학교에서 1주, 제과점에서 3주로 나누어 생활하게 됩니다. 이것은 물론 기술인 양성을 위한 국가정책에 따른 것이지요. 교육비는 월 1천7백프랑(한화 26만원) 정도가 드는데 전액 제과점이 부담합니다. 한국에서는 아직 이런 제도가 마련되지 않은 것 같군요. 졸업을 하고 자격증을 취득하면 월 2천8백프랑(한화 43만원)의 급여를 받게 됩니다.”

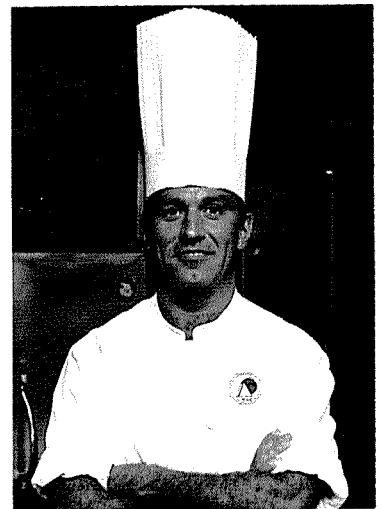
프랑스 제과업계의 한 단면을 보여주는 이야기다. 기술인 양성을 위한 최소한의 기반을 국가와 업계가 함께 만들어 준다. 그 다음은 이리하씨와 같이 개인적 노력이 결실을 맺게 한다.

최근 유럽의 제과업계 동향은 어떨까.

“경기가 예년에 비해 25% 정도 부진을 보이고 있습니다. 소비 패턴이 먹는 것에서 보고 즐기는 쪽으로 변해가고 있는 것이 큰 이유가 되겠습니다. 요즘은 여자들 사이에서 빵·과자가 살을 찌게 한다는 소문이 나서 간식으로 음료수만 먹는 경우가 많습니다. 또 다른 이유로는 핵가족화를 들 수 있습니다. 가족 구성원이 극도로 단순하다 보니 제품 자체도 작아질 뿐 아니라 구매량이 적어 매상이 쉽게 오르지를 않습니다. 냉동반죽의 융성은 한편 전통적인 제과점에게 위기를 안겨주고 있습니다. 향후 5년 정도면 냉동반죽시장이 개인제과점을 압도할 것으로 보입니다. 그러나 전통적인 방법에 의한 제품제조가 제대로 된 맛을 내기 때문에 이것이 경쟁력이 된다고 생각합니다.”

프랑스에서도 인력난을 겪고 있는 것은 우리와 다를 바가 없는 듯하다. 이리하씨의 경우에는 가업을 계승한 셈이고 형제들도 이 길을 가고 있다. 그러나 그도 자신의 가업이 계속 이어질 지에 대해서는 자신이 없다고 한다. 그것은 2세가 결정할 문제이기 때문이다.

프랑스에서 태권도를 3년 반 배우고 있다는 이리하씨. 그의 이번 일정에는 국기원 방문이 ‘반드시’ 계획되어 있다. 그리고 한국 제2의 도시 부산을 다녀보고, 다시 제과점 이리하로 돌아간다. 



필립 이리하