

제과기술을 전파하는 전도사

이브 튀리에 (Yves THURIEU)

주소 : PATISCOR, Service stages Place de la Bride 81170 CORDES
전화 : 05 63 56 02 40



글 / 김경란
이화여대 비서학과 졸업
프랑스 Jean Ferrandi 졸업
CAP 취득, Fouchon 근무
현재 건국대 농축대학원 재학중
통역과 번역 프리랜서로 활동

1) 학교소개

이곳은 학교라기보다 프랑스의 제과분야에서 너무나도 유명한 이브 튀리에가 운영하는 레스토랑으로서 1년 중 정해진 시간표에 따라 제과와 요리 수업이 진행되는 곳이다.

10권짜리 요리 백과사전인 <최신 프랑스 빵 과자 대전(Le livre de recettes d'un compagnon de tour de France)>의 저자이기도 한 튀리에씨의 약력과 현재 그가 발행하는 것으로 프랑스내의 제과, 요리 분야에서 최고로 꼽히는 간행물을 먼저 소개하고자 한다.

튀리에에는 1938년 6월 랑포리는 마을의 작은 빵집에서 태어났다. 그는 14세의 나이에 제과를 시작하여

C.A.P(세아페 : 기능사자격증)를 취득한 후 제과와 요리를 위한 '투르 드 프랑스(Tour de France)'를 시작했다. 투르 드 프랑스란, 글자 그대로의 뜻은 프랑스를 한바퀴 돈다는 의미로 대체로 젊은 나이의 제과 제빵 기술자들이 우수한 기술을 연마하기 위해 프랑스 전국을 돌며 지역별 유명 제품 및 기술을 배우는 일종의 자기 수련과정이다.

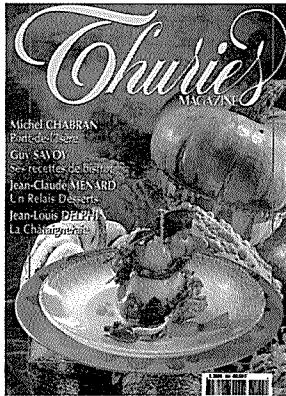
20세에 알제리 전투에 참가했고, 다시 약 3년 후에 투르 드 프랑스를 계속하였으며, 이 때 설탕공예와 초컬릿 분야에서 뛰어난 기술을 배우게 되었다.

1968년 튀리에에는 근무하던 제과점을 인수했고 1977년에는 <최신 프랑스 빵 과자 대전>의 1권인 <프랑스 제과>를 출간했다. 백과사전적인 이 책을 출판하



이브 튀리에씨





▲ 튀리에 매거진은 요리와 제과분야의 권위자로서 전세계에 걸쳐 3만 6,000명의 독자를 확보하고 있다.

기 1년 전인 1976년에는 프랑스 M.O.F 사상 처음으로 한 해에 제과와 콩피즈리-글라시 이 두 분야에서 M.O.F 자격을 취득했다.

1980년에는 미국을 비롯한 세계 여러 나라에 제과 기술을 소개하였으며, 1988년 제과 기술을 더욱 세련되게 발전시키기 위해 연구

소 격인 Patiscor를 만들었고, 기술자와 미식가 모두를 위한 월간지인 튀리에 매거진(Thuries Magazine)을 창간했다. 이 잡지는 요리와 제과를 총 망라하는 내용으로 유명 셰프들의 이야기와 제품들을 소개하고 있는데 프랑스와 전세계에 걸쳐 3만 6,000명 정도의 정기구독자를 확보하고 있다.

1993년에는 유럽 최고 제과인들의 제품을 소개하는 12권짜리 <Patisserie International>이 발간되었다. 최근에 이 책은 전 세계의 셰프들을 소개하며 1년에 4번 발행되고 있다.

이 외에도 수없이 많은 훈장과 표창을 받은 튀리에에는 1989년 설탕공예의 모든 것을 소개하는 설탕공예 박물관을 열었으며, 1991년 새로운 스타일의 초콜릿을 만들기 위한 공장을 세우는 등 끊임없는 노력으로 전 세계에 그의 축적된 기술을 수출하고 있다.

2)수업소개(단기과정)

① 등록

수업은 화요일 오전에 시작하여 목요일 오후에 끝난다. 수업에 따라 다소 차이가 있으나 최고 8명의 인원 제한이 있다. 배합표가 제공되나 작업복과 앞치마는 학생들이 직접 준비해야 한다.

② 수업일정

- 제품실연
- 시식 및 품평회

-단순히 제품을 실연하는 차원이 아닌 쉽고 빠르게 판매와 연결시킬 수 있는 방법을 제시

③ 수업내용

설탕공예박물관내의 연구소인 Patiscor에서 수업이 진행되며, 수업시간은 오전 8시 30분에서 오후 6시 30분까지이다.

-**설탕공예** : 다양한 설탕공예 방법을 배우고 익힌다. 잼아당기기를 이용한 장미, 나뭇잎 등 만들기. 불기를 이용한 과일, 새 만들기. 겐페이스트를 이용한 작품 만들기. 결혼, 세례, 생일 등 특별한 주제로 개인 작품 만들기

기간 : 2000년 10월 24일~26일,

2001년 3월 13일~15일

-**디저트 만들기** : 디저트 기본 만들기. 과일 그라탕 등 따뜻한 디저트 만들기. 무스, 사바랭 등 찬 디저트와 초콜릿 디저트 만들기. 샤베트, 파르페 등 아이스크림 디저트 만들기. 디저트 장식을 위한 쿠키 만들기 등.

기간 : 2000년 11월 7~9일, 28~30일,

2001년 2월 6~8일

-**앙트르메 뷔페** : 다양한 과일 이용법. 과일을 이용한 앙트르메, 타르트 만들기. 프띠 푸르 만들기. 초콜릿 장식 만들기 등.

기간: 2000년 11월 14~16일, 12월 5~7일

-**다양한 모양의 초콜릿** : 커버추어 템퍼링 하기. 초콜릿 봉봉 만들기, 초콜릿 앙트르메 만들기 등.

기간: 2000년 11월 21~23일, 2001년 3월 6~8일

3)등록방법

수업료는 각 과정당 3,800프랑인데 등록신청서를 보낼 때 1,500프랑을 먼저 내야 한다. 더 자세한 내용은 홈페이지(www.thuries.fr)를 보면 된다.