



## 이국(異國)에서 걷는 가르침의 길

르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)-숙명 아카데미 제과장  
장 프랑수아 드기네(Jean-Francois Deguignet)

화려한 경력을 자랑하는 셰프의 자리에 만족하지 않고 4년 전 가르침의 길을 선택한 장 프랑수아 드기네(Jean-Francois Deguignet)씨. 그의 제과 인생은 언제나 '현재 진행형'이다.

작년 9월 고향 프랑스를 떠나 낯선 땅 한국의 르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)에서 근무를 시작, 지금은 한국 학생들에게 프랑스 제과의 정수를 전하고 있다. 원래 3개월 동안만 한국에서 머물기로 했던 그의 계획은 벌써 1년이 더 연장됐고, 앞으로 또 어떤 새로운 변화가 있을 지는 미지수다. 그러나 그에게 있어 제과일에 대한 열정과 새로운 일에 대한 시도만큼은 '영원 불변형'이다.

현장에서 제품을 만들어내는 일은 잠시 접은 상태지만 르 꼬르동 블루에서 또 다른 '제과 사랑'을 실천하고 있다는 믿음과 새로운 일에 대한 즐거움으로 그는 언제나 행복하다.

"교육이라는 새로운 분야는 내게 있어 또 다른 도전입니다. 이 일을 통해 스스로도 배운 점이 많고 제과에 대해 더욱 열심히 공부하게 됐습니다. 무엇보다 학생들을 가르치는 일이 정말 즐겁습니다."

한국에서의 수업은 프랑스 제과의 전통을 기초로 한국인의 입맛에 맞는 제품을 개발할 수 있도록 진행된다. 진정한 제과인은 다수의 입맛을 만족시켜야 하기에 언제나 자신의 제품을 객관적으로 판단할 줄 알아야 한다는 것이 셰프의 지론(至論)이다.

드기네씨는 사진과 컴퓨터 등 제과와 '다소 동떨어진 듯한' 취미를 즐긴다. 다양한 분야에 흥미를 갖고 즐기며 삶을 만끽한다는 셰프의 말에서 프랑스인 특유의 여유로움이 엿보인다.

"전문직에 오래 몸담게 되면, 외곬수적인 면을 가지기 쉽습니다. 다방면에 관심을 가져 견문을 넓혀야 인생이 풍요로워지고 또한 그것이 결국 직업적인 발전과도 연결된다고 믿습니다."

새로운 것을 받아들이는 아량과 열린 사고가 끊임없는 시도를 가능케 한 원동력이 아닐까 싶다. 앞으로의 계획을 묻는 질문에 "미래는 아무도 알 수 없다"며 활짝 웃는 모습에서 나이를 잊은 열정과 자유가 느껴진다.

날씨가 따뜻해지면 서울의 곳곳을 구경하고 싶다는 장 프랑수아 드기네씨. 직업에 대한 자부심과 각별한 애정이 그를 명망있는 셰프의 자리에 이르게 한 듯 하다.

<인터뷰 · 허운정 / 사진 · 안성철>

