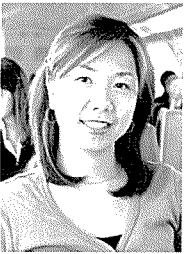


주아유 노엘 & 본 아네! Joyeux Noël & Bonne Année!

'주아유 노엘'은 '메리 크리스마스'를, '본 아네'는 '해피 뉴이어'를 뜻한다.



글·사진 / 이지연

Le Cordon Bleu 제과제빵부문 Diplôme 취득

Hôtel le Bristol 연수

現 Le Cordon Bleu 조교



프랑스를 비롯한 유럽에서는 크리스마스가 종교적 의미를 넘어 온 국민이 즐기는 축제로 자리잡은 지 오래다. 12월이 되면 파리의 거리와 건물들은 화려한 모습을 자랑하고 사람들에게 성탄절의 들뜬 분위기를 전한다. 11월 말부터 12월 초까지 대형 백화점의 쇼윈도는 각 점포의 개성을 살린 데코레이션을 준비해 고객들의 발길을 사로잡는다.

세계적으로 유명한 샹젤리제 거리의 점등식도 이 즈음에 이뤄진다. 개선문을 사이에 두고 많은 전구들로 빛나는 가로수의 모습은 단순히 '아름답다'라는 말로는 표현이 안될 정도. 파리의 유명 식료품점도 예외는 아니다. 크리스마스 시즌을 맞아 색다르게 포장된 제품들을 가득 마련하며 고객 맞이 준비에 한창이다. 양증맞게 포장된 작은 제품부터 상상을 초월하는 고가의 상품까지 그 맛과 멋에 들이는 정성은 상상을 초월한다.



이렇듯 먹는 것 하나에도 세심하게 신경을 쓰는 프랑스 사람들의 노력에서 진정한 미식가의 모습을 엿볼 수 있다.

프랑스의 각 지방 역시 특색 있고 운치 있는 장식과 아기자기한 풍경들로 사람들의 눈길을 사로잡는다. 프로방스(Provence) 지방의 마르세유(Marseille), 아를르(Arles), 액상 프로방스(Aix-en-Provence) 등의 도시와 랑그독(Languedoc) 지방에서는 갖가지 인형을 판매하는 크리스마스 시장이 한달 내내 열리며, 스트라스부르(Strasbourg)를 비롯한 동부 지역의 도시에서도 시가지 전체를 수천 개의 전구로 장식한 채 많은 문화행사와 축제를 개최해 이곳을 찾은 사람들에게 볼거리와 즐거움을 선사한다.

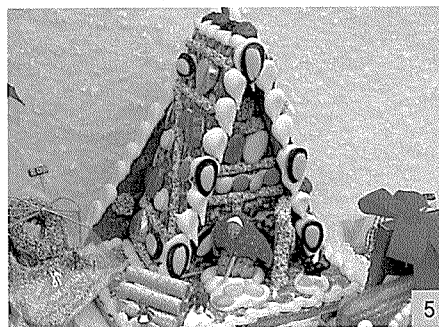
가족과 함께 하는 정찬... 특별한 요리와 디저트

'미식가들의 천국'이라 불리는 프랑스에서 빼놓을 수 없는 것이 바로 크리스마스 만찬이다.

'레베이옹(Le Réveillon)'이라 불리는 이 파티를 위해 온 가족이 모여 하루종일 식사 준비를 한다. 식탁 위에는 밤을 곁들인 칠면조나 닭 요리, 푸아 그라(Fois Gras)와 같은 요리가 주로 오르지만 각 지역의 특색이 살아있는 전통요리도 단골 메뉴로 손꼽힌다. 디저트로는 크리스마스 무렵 제과점 쇼윈도에서 흔히 볼 수 있는 플럼 푸딩(Plum-pudding : 건포도를 넣은 푸딩으로 영국에서 크리스마스에 주로 먹는 제품), 과일 케이크, 뷔슈 드 노엘(Bûche de Noël) 등을 주로 먹는다. 프로방스(Provence) 지방에서는 12제자와 예수님을 의미하는 케이크, 과일 등을 내놓는 13가지 디저트를 준비하기도 한다.



프랑스의 대표적인 크리스마스 케이크 '뷔슈 드 노엘'은 '크리스마스 이브에 때는 큰 장작'이라는 본래의 의미처럼 성탄절에 먹는 장작모양의 케이크이다. 프랑스에서는 예전부터 크리스마스 이브 저녁이 되면 온 가족이 따뜻하게 불을 지피기 위해 빨감을 가지고 거실에 모이곤 했다. 프랑스 남서부의 샤랑뜨(Charente) 지방에서는 크리스마스부터 새해까지 과일나무 장작을 계속 지피는 풍습이 있다. 이 때 장작불이 꺼지지 않고 잘 타면 다가올 한해 동안 각종 재앙과 악령들로부터 가족들을 지킬 수 있다고 믿는다.



1. 라 사마리텐(La Samaritaine) 백화점의 크리스마스 쇼윈도.

추운 겨울날 붉은색으로 꾸며진 인형들이 지나가는 이들에게 따뜻함을 전한다.

2. 백화점 내 디스플레이된 파티용 상차림. 프랑스에서는 집집마다 성탄절에 특별히 사용하는 식기와 테이블 장식물을 가지고 있는 것이 보통이다. 알록달록한 접시와 소품이 즐거운 명절 분위기를 더한다.

3. 일반 가정의 크리스마스 만찬 테이블 세팅. 프랑스에서는 크리스마스 전날밤 온가족이 모여 '레베이옹(Le Réveillon)'이라고 하는 만찬을 즐긴다.

4. 12월 각 제과점에서는 특별히 제작한 과자와 케이크 등을 선보인다. 귀여운 캐릭터를 살린 케이크가 눈길을 끈다.

5. 그림형제의 동화 <헨젤과 그레텔>의 '과자로 만든 집'은 동서양을 막론하고 크리스마스에 많이 등장하는 단골 아이템.

6. 겨울 시즌 각 상점에서 선보이는 다양한 포장, 나뭇가지와 쿠키, 양말 등 앙증맞은 액세서리를 이용한 점이 독특하다.



크리스마스 축제는 연말까지 계속 이어지며, 새해가 되면 그 들뜬 분위기는 절정에 다다른다. 가족과 연인과 함께 하는 성탄절도 좋지만 소외된 이웃들과도 정을 나눈다면 모두가 훈훈한 정을 느낄 수 있지 않을까. 만인을 사랑하라는 믿음을 전파하기 위해 이 땅에 태어난 아기 예수의 참뜻을 되새겨 보는 것도 의미있을 것이다.

쉐프 필립 뮈즈(Philippe Muze)가 선보이는 크리스마스 제품 3가지



쉐프 필립 뮈즈 (Chef. Philippe Muze)

1971년생

1989 파티세리(Pâtisserie), 쇼콜라티에(Chocolatier), 글라시에(Glacier, 아이스크림 전문가), 콩파쉴 (Confiseur, 당과 전문가) 부문 C.A.P 취득

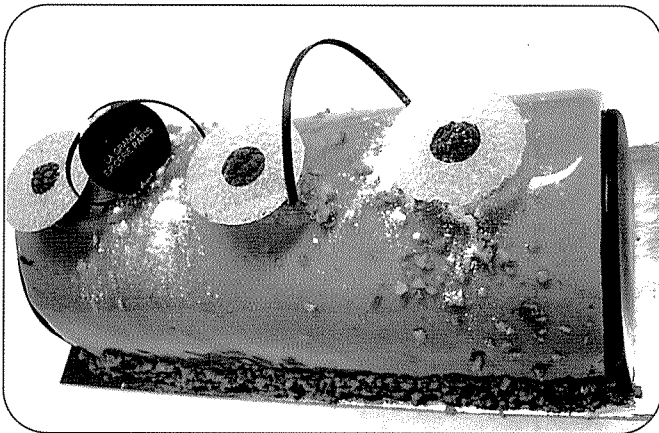
1986~1989 아스니에르(Asnieres), 장 룩 베르나르(Jean-Luc Bernard) 제과점 실습

1989~2002 달로와요(Dalloyau) 근무

2003~현재 르 붕 마르셰(Le Bon Marché) 제과부문 담당

뷔슈 로즈 Bûche Rose

장미를 의미하는 이름답게 분홍빛 뷔슈가 독특한 분위기를 낸다. 초콜릿을 이용한 기존 뷔슈의 무거운 느낌을 산뜻하게 바꾼 신제품.



비스퀴 조콩드 / 재료 중량(g)

분당 42, 아몬드 파우더 127, 박력분 42, 계란 170, 버터 19, 흰자 112, 설탕 105

만드는 법

1. 휘핑한 계란에 버터와 체친 가루 재료를 넣고 섞는다.
2. 설탕과 흰자로 머랭을 만들어 ①에 넣고 섞는다.
3. ②를 틀에 팬닝한 후 220°C에서 7~9분간 굽는다.

다쿠아즈 아 라 로즈 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 51, 헤이즐넛 파우더 85, 분당 68, 박력분 51, 흰자 170, 설탕 135

만드는 법

1. 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 뒤 체친 가루 재료와 섞는다.
2. ①을 200°C에서 10~12분간 굽는다.

크레피 프랑부아즈 리치 / 재료 중량(g)

프랑부아즈 푸레 165, 리치 푸레 250, 생크림 165, 설탕 125,

노른자 150, 장미 기름 소량, 젤라틴 10, 버터 41

만드는 법

1. 프랑부아즈 푸레, 리치 푸레, 생크림을 함께 데운다.
2. 노른자와 설탕을 섞은 후 ①에 넣고 섞는다.
3. ②에 물에 불린 젤라틴, 장미 기름, 버터를 넣고 섞는다.

바바루아 베르가모트 / 재료 중량(g)

생크림a 271, 바닐라 빈 1개, 설탕 17, 노른자 74, 줄레 데세르 62, 설탕 11,

* 베르가모트 에센스 소량, 생크림b 680, 크림 치즈 228

* 베르가모트(Bergamote) 에센스 : 오렌지의 일종인 과일로 만든 에센스

만드는 법

1. 살짝 데운 생크림a와 바닐라 빈에 설탕, 노른자 섞은 것을 넣고 앙글레즈 크림을 만든다.
2. ①에 줄레 데세르와 설탕을 넣은 다음 식힌다.
3. ②에 휘핑한 생크림b, 크림 치즈, 베르가모트 에센스를 넣고 섞는다.

글라스주 / 재료 중량(g)

글라스주 아브리코 250, 글라스주 100, 적색 색소 소량

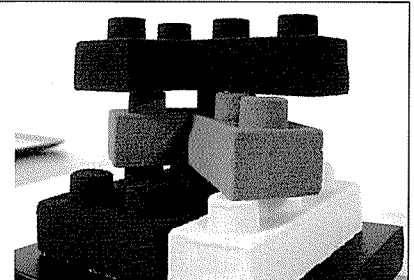
전 재료를 잘 섞는다.

마무리하는 법

1. 뷔슈 틀에 '비스퀴 조콩드'를 깔고 '바바루아즈 베르가모트'를 바른 뒤 '크레피 프랑부아즈 리치'를 올린다.
2. ① 위에 '다쿠아즈 아 라 로즈'를 올린 후 다시 '바바루아즈 베르가모트'를 바른다.
3. ② 위에 '크레피 프랑부아즈 리치'를 올리고 '다쿠아즈 아 라 로즈'를 덮는다.
4. ③을 냉동고에서 굳힌 후 틀에서 빼내 글라스주하고 초콜릿과 과일 등으로 장식한다.

스타일이 돋보이는 피에스 몽테(Pièce Montée)

'피에스 몽테(Pièce Montée)'란 '데코레이션 케이크'를 의미하는 말로 프랑스의 유명 제과점에는 쉘프가 직접 디자인한 피에스 몽테가 그 매장을 대표하는 경우가 많다. 다크·밀크·화이트 초콜릿의 세가지 색깔이 세련된 조화를 이루는 피에스 몽테는 12월에 선보일 예정인 쉘프필립 뮈즈(Philippe Muze)의 신작(新作). 아이들이 좋아하는 블록 모양에서 아이디어를 얻어 만든 독특한 모양이 개성 만점이다.



뷔슈 리바쥬 Bûche Rivage

'리바쥬(Rivage)'는 불어로 '호숫가'라는 뜻. 기존의 뷔슈를 응용한 제품으로 휘브를 이용한 페코레이션과 제품의 푸른색이 멋지게 어우러진다.



비스퀴 퀴에르 / 재료 중량(g)

흰자 750, 설탕 750, 노른자 550, 박력분 375, 전분 375, 타임 소량

만드는 법

1. 노른자와 타임 섞은 것에 체친 가루 재료를 섞는다.
2. 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 ①에 넣고 섞는다.
3. ②를 틀에 팬닝한 후 210°C에서 7~9분 정도 굽는다.

무슬린 뿌와르 / 재료 중량(g)

배 푸레 800, 분유 66, 설탕 34, 바닐라 빈 1개, 노른자 268,
*줄레 데세르 134, 배 술 100, 생크림 1,000, 이탈리아 머랭 134
*줄레 데세르(Gelée Dessert)는 분말상태로 된 겔화제의 일종.

만드는 법

1. 배 푸레, 분유, 바닐라 빈을 함께 데운다.
2. 노른자와 설탕을 하얗게 거품이 날 때까지 휘핑한 다음 ①에 넣고 섞는다.
3. ②에 줄레 데세르와 배 술을 섞은 후 식힌다.
4. ③에 휘핑한 생크림과 이탈리아 머랭을 넣고 잘 섞는다.

뿌와르 마세레 / 재료 중량(g)

배 25, *카르다몸 4, 시럽 530, *배 주스 1,000,
프랑부아즈 푸레 500, 통조림 배 1,500,
*카르다몸(Cardamome) : '커더먼' 라고 하며, 생강과의 한 종류이다.
*배 주스는 통조림 제품의 배즙을 이용해도 좋다.

만드는 법

1. 소형 망에 배, 카르다몸을 넣은 뒤 시럽, 배 주스를 넣고 끓인다.
2. ①이 끓으면 각독설기한 통조림 배를 넣고 불을 끈 뒤 프랑부아즈 푸레를 넣고 4시간 동안 둔다.

글라사주 베르 / 재료 중량(g)

나파주 아브리코 250, 나파주 100, 녹색 색소 소량
전 재료를 잘 섞어준다.

마무리하는 법

1. '비스퀴 퀴에르'를 배 주스에 적셔서 뷔슈틀에 간다.
2. ① 위에 '무슬린 뿌와르'를 채우고 '뿌와르 마세레'를 올린 후 다시 '무슬린 뿌와르'를 채운다.
3. ② 위에 '비스퀴 퀴에르'를 덮어서 냉동실에서 굳힌다.
4. ③을 틀에서 빼내 '글라사주 베르'로 글라사주한 다음 타임이나 각종 허브로 장식한다.

베린 아뮤즈 브랑슈 Verrine Amuse Branche

'베린(Verrine)'은 소형 유리잔을, '아뮤즈 브랑슈(Amuse-Branche)'는 기다란 비스킷을 뜻한다. 작은 프리모양의 과자가 귀엽고 깜찍하다.



파트 아 체체(Pâte à Tzetze) / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 360, 마카롱 빵은 것 500, 박력분 800,
설탕 360, 계란 320, 물 350
*기호에 따라서 다양한 색소를 첨가할 수 있다.

만드는 법

1. 체친 가루 재료와 설탕을 섞은 것에 계란과 물을 휘핑해 조금씩 부으면서 섞는다.
2. ①을 찰주머니를 이용해 높이 12~15cm, 넓이 3~5cm의 나뭇가지 모양으로 짜준다.
3. ②를 100°C에서 약 한시간 반 동안 굽는다.

크렘 에스코티케 / 재료 중량(g)

생크림 465, 설탕 52, 패손 푸레 137, 망고 푸레 137, 커스터드 크림 80, 젤라틴 11, 물 56

만드는 법

1. 커스터드 크림, 패손 푸레, 망고 푸레를 섞는다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴, 설탕, 휘핑한 생크림을 섞는다.
3. ②를 찰주머니를 이용해 베린에 적당히 채운 후 굳힌다.

줄레 프랑부아즈 / 재료 중량(g)

프랑부아즈 푸레 250, 나파주 아브리코 250, 젤라틴 15, 물 75
프랑부아즈 푸레와 나파주 아브리코를 섞은 것에 물에 불린 젤라틴을 넣고 얼음물에 식힌다.

마무리하는 법

1. '크렘 에스코티케' 위에 '줄레 프랑부아즈'를 적당량 채운다.
2. '파트 아 체체'의 표면에 각설탕과 초콜릿 등을 묻혀 ① 위에 꽂는다.