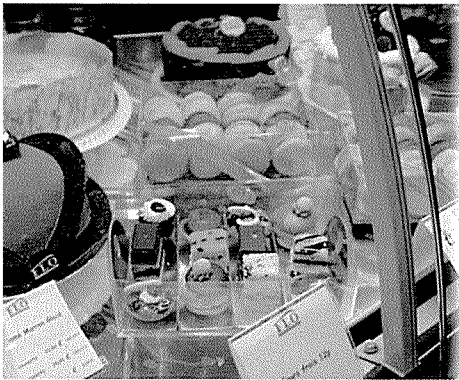
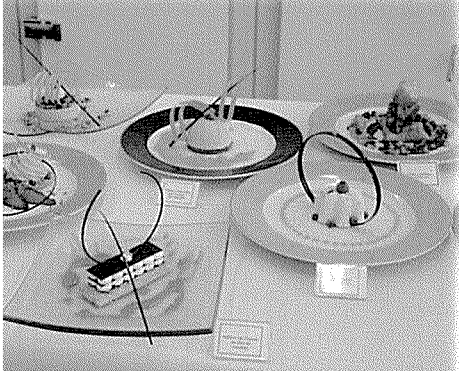
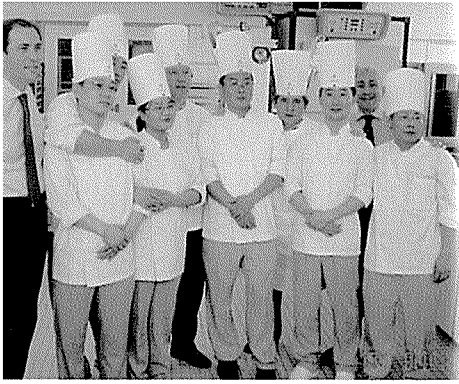


프랑스 '에끌 르노뜨르' 를 다녀와서...

〈사진·글 / 한불제과제빵학원 르노뜨르 전문반 윤형준〉



출발... 그 쉽지 않았던 여정

수능주가 섭씨 영하 10도로 내려가던 날, 고대하던 출발이다. 전날 일기 예보에서 추위에 대한 소식을 접하고 눈발이 날릴 때까지도 웬지 꺼림직하긴 했지만, 다음날의 어려운 출발은 예상하지 못했다. 아침부터 서둘러 집합 장소인 공항터미널에 도착한 것이 7시 30분. 지난 4개월 동안 함께 기술을 익혀온 동료들은 모두 제과 선진국인 프랑스로 간다는 기대와 2일간의 파리 관광에 대한 설렘으로 들뜬 표정이었다.

그러나 공항리무진을 타고 인천공항에 도착했을 때 프랑스를 포함한 유럽 대륙에 폭설이 내려 예약한 비행기의 출항이 취소되었다는 비보가 우리를 기다리고 있었다. 순간 인솔자이신 선생님의 하얀 얼굴은 더욱 창백하게 변했다. 스케줄 잡기 힘들다는 M.O.F 강사진들의 교육 일정에 변동이나 연기란 불가능하기 때문이었다. 어떻게든 출발해야 했던 우리는 다행히 일본을 경유하는 파리행 비행기에 몸을 실을 수 있었다. 그리고 11시간의 지루한 비행 끝에 드디어 파리에 입성하게 되었다.

전반기 교육... 앙트르메와 디저트 교육, 제과점 견학

불가피한 사정으로 강의 시작 1시간 전에 숙소에 도착한 우리는 여장을 풀고 바로 교육장인 에끌 르노뜨르로 향했다. 흰색 벽돌담에 새겨진 금빛 르노뜨르 로고를 보았을 때 비로소 프랑스에 왔다는 실감이 나기 시작했다. 르노뜨르 공장과 같이 있는 에끌 르노뜨르는 마치 인증 시장을 방불케 할 정도로 각국의 많은 학생들이 모여 있었다. 도착하자마자 아침식사를 하고 선생님들과 학생들의 소개를 마친 뒤 강의가 시작됐다.

앙트르메와 디저트의 담당 교사는 크리스토퍼 호돈씨로 밝은 인상의 매우 친근감이 드는 사람이었다. 수업 일정은 한국에서와 비슷하게 베이스로 들어가는 비스퀴로 시작해 무스 크림을 만들고 과일이나 초콜릿으로 장식을 한 후 마지막에 프리젠테이션을 하는 순서로 진행됐다. 우리는 프랑스에서 유행하는 앙트르메와 대표적인 디저트를 통해 새로운 초콜릿 장식 기법을 접하고 감탄을 금하지 못했다. 특히 한국에서는 디저트 부문과 초콜릿 피스로 몽타주하는 공예 기법 등을 접하기가 힘들었기 때문에 모두들 행복감에 젖어 지켜보곤 했다.

한편, 강의실 다음으로 많은 시간을 보낸 식당에서도 교육에 대한 열의는 멈출 줄 몰랐다. 각국의 학생들과 직원들이 함께 하는 이 식당에서 나오는 크루아상과 빵 오 레이즌, 르방을 이용한 바게트 등은 제과인들로 구성된 우리들의 열띤 토론의 장을 여는 좋은 소재가 되기도 했다. 그외에도 점심이나 저녁 식사 때는 함께 어울려 와인과 맥주 등을 즐기며 연수 생활 중의 피로를 달래기도 했다.

1월 10일 프리젠테이션이 끝난 후 우리는 서둘러 옷을 갈아입고, 'La Librairie Gourmande' 라는 요리 전문 서점에 갔다. 한국에서 프랑스 제과 전문 서적을 보았을 때, 국내 인쇄 기술로는 상상할 수 없는 사진과 그림이었기에 서점 역시 고급스러운 이미지일 것이라고 생각했지만 예상은 도착하자마자 바로 무너져 버렸다.

20여명 규모의 나무로 내부 장식된 소박한 서점이었는데, 사람이 겨우 지나갈 만한 여유만 두고 나머지 공간은 모두 책으로 차 있었다. 그런 와중에도 질서있게 책을 고르는 이곳 사람들의 모습은 대단히 인상적이었다.

다음날, 한국에서도 강의한 바 있는 유럽의 설탕공예 챔피언 스테판 글라시에씨의 인솔로 르노뜨르 매장과 프랑스의 유명한 제과점을 순회하는 시간을 가졌다. 국내에도 잘 알려진 포송, 에디아르, 달로와요 그리고 르노뜨르 매장 등을 둘러 보았다. 한국과는 달리 그들의 제과점에서 느낀 점은 역

시 요리와 초콜릿 부분이 꽤 큰 비중을 차지하고 있다는 사실이었다.

1월 12일 일요일에는 베르사이유 궁전과 루브르박물관을 관람했다. 세계 각국의 관광객이 빼곡한 가운데 우리들은 그들의 황금빛 문화를 부러운 시선으로 바라볼 수밖에 없었다. 축복받은 관광 자원을 가지고 있는 나라, 미래주 전투기에서부터 루이비통, 샤넬 넘버 5까지 각 분야별로 세계 유명브랜드를 꿰차고 있으면서도 국민의 70%가 농업에 종사하는 나라 프랑스. 참 부러운 나라라는 생각이 들었다.

후반기 교육 ... 심오한 르방의 세계, 시험, 설탕공예, 빵공예, 공장견학

후반기 교육 일정은 장루이 교사와 함께 하는 이틀간의 시간이었다. 르방 반죽의 제조부터 시작한 교육은 발효 시간의 특성 때문에 조금만 한눈을 팔면 제품을 놓칠 수밖에 없었다. 정신없이 강의가 진행되던 과정에서도 그들이 갖춰놓은 시설의 성능과 독창적인 기술, 예를 들어 버터 반죽과 본 반죽을 붙여서 롤링하는 '포이타주 인벌스'는 경이로움 그 자체였다.

장루이 선생님의 교육 일정이 끝나면서 전쟁이 시작됐다. 그것은 바로 시험. 이 나이가 돼서도 시험이라는 전쟁에 발목이 잡힐 줄은 상상 못했던건만... 긴장의 연속으로 1년쯤 끊었던 담배를 다시 피우기까지 하며 시작한 시험. 좁은 공간과 부족한 장비를 12명의 팀원들이 유기적으로 공유하는 것이 필수로, 경쟁체제이면서도 실제로 단합이 요구되던 과정이었다. 시험 전날 회의를 하는 과정에서는 민감해진 상태에서 서로의 입장 때문에 고성도 오고 가기도 했다.

시험 당일 1월 15일, 모두들 일찍 일어나서 아침을 먹고 시험장에 들어갔다. 처음에는 긴장해서 움직임이 매끄럽지 못했으나 각 조의 계획대로 진행돼가자 12시경에서는 서로들 슬슬 농담도 주고받기 시작했고 선생님도 긴장했던 얼굴을 풀고 미소를 되찾으셨다. 오후 4시 30분 드디어 시험이 끝나고 우리는 모두 하이파이브를 한 뒤 채점하는 동안 선생님의 배려로 학생식당에서 맥주 파티를 하며 초조함을 잠시 잊을 수 있었다. 그리고 만족스런 결과를 확인한 뒤, 다시 한국인의 술 실력을 과시하며 시험의 스트레스를 알코올에 담아 날려버렸다.

시험의 부담을 털어낸 우리들은 1월 16일, 연수 과정의 최고 하이라이트라 할 수 있는 설탕 공예를 아주 가벼운 마음으로 임할 수 있었다. 슈크르 티레를 이용한 꽃과 슈크르 수플레를 이용한 과일이 강의에 핵심이었는데, 특히 수플레를 이용한 것에는 시선을 땔 수 없었다. 나는 점차 크리스토퍼 호튼에게 매료되기 시작했다. 아직 M.O.F는 아니지만 프랑스 차세대 기수라 할 수 있는 그는 높은 기술력과 성실한 자세, 그리고 동양의 외국인 학생들에 대한 친절함까지 두루 갖춘 사람이었다. 그는 프랑스에서는 자신이 일하다가 실수를 하거나 잘못하면 선임이나 선생님에게 귀를 잡하는데, 그러면 꼭 고맙다는 말을 잊지 않는다고 했다. 제과업에 관련해서만이 아니라 인생을 살면서 꼭 음미해볼만한 이야기라는 생각이 들었다. 하여튼 자존심 강한, 그래서 오만해 보이기까지 하던 프랑스 기술자에 대한 선입견이 사라질 만큼 그에게서 좋은 인상을 받았다.

어느덧 일정의 마지막 날, 우리는 르노뜨르의 공장을 견학했다. 대외비에 속하는 공장을 견학할 수 있었던 것은 르노뜨르 전문반만의 특별로 70년 역사의 르노뜨르 노하우가 살아 숨쉬는 듯한 느낌을 받았다. 공장의 정갈함과 차분함에 숙연해지기까지 했는데, 완벽함을 추구하는 르노뜨르의 정신이 공장 곳곳에 묻어내고 있었다.

마지막에는 장루이의 빵공예 수업을 간단히 듣고, 다른 강좌의 프리젠테이션을 볼 수 있는 기회를 얻었다. 디플롬 수여식을 끝으로 짐을 꾸린 뒤 우리는 제과 기구점에서 필요한 기구들을 사고 공항으로 향했다.

에필로그

돌아오는 비행기에서 꿈결같이 흘러간 2주를 되새겨보았다. 국내에서 보낸 4달의 교육 과정과 함께...

처음 제과일을 해야겠다는 결심을 하고 유학을 돌파구로 생각해 일본이나 프랑스냐 고민하던 시절, 르노뜨르 전문반을 제과 잡지에서 처음 접했던 때... 입학시의 기뻐던 기억부터 높은 기술의 벽을 극복하지 못할 것만 같은 두려움, 설탕 공예·초콜릿 공예 등 새로운 분야를 처음 접했을 때의 감동, 디플롬 시험의 긴장감, 디플롬을 취득했을 때의 뿌듯함까지 모든 추억이 주마등처럼 스치고 지나갔다. 그리고 짧은 경력에도 불구하고 내가 소기의 성과를 얻을 수 있었던 것은 아마도 12명의 선생님, 즉 선생님과 11명의 동료들이 있었기 때문이라는 생각이 들었다.

