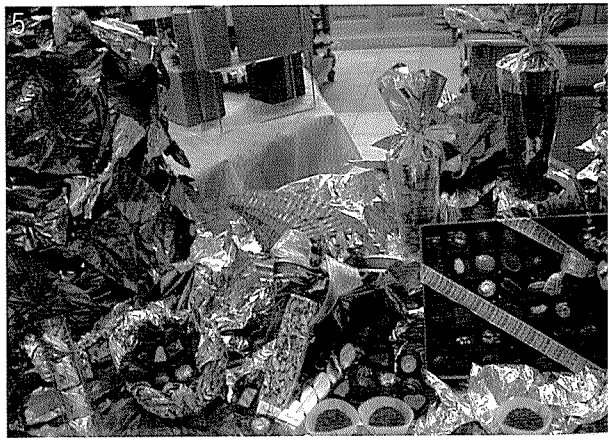


1 우리나라 제과점의 모습과 흡사하다. 오후에 뷔슈 시식이 있다는 메  
모가 눈에 띈다. 2 파리에는 초콜릿 상자를 트리모양으로 쌓아 두는  
것이 전통적인 경향이다. 3 다양한 크기, 종류의 포장 패키지와 포장  
기법을 활용해 제품을 포장한 노력이 엿보이는 제프 드 브뤼즈. 4 르  
노브르에서 판매하는 초콜릿으로 만든 트리 장식으로 매우 정교하다.  
5 반짝거리는 포장종이를 이용해 트리를 만들고 초콜릿을 포장해 소원  
도우를 장식했다.



뷔슈 드 노엘 & 쇼콜라 가득한 크리스마스

# 프랑스 파리의 노엘(Noël)

프랑스의 크리스마스는 제과점마다 뷔슈를 만들면서 시작된다. 크리스마스를 맞아 더욱 분주한 제과점들을 찾아가 제품부터 포장, 인테리어까지 2004 프랑스의 크리스마스를 살펴보고 전통을 중시하는 프랑스인들의 크리스마스를 살짝 엿본다.

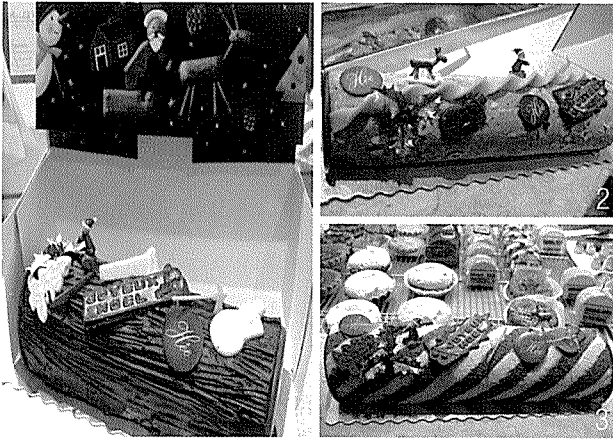
글과 사진 정규희

프랑스인들은 해마다 크리스마스가 되면 나무 장작 모양의 뷔슈 드 노엘(Bûche de Noël: 불어로 '크리스마스의 장작'이라는 뜻)과 초콜릿을 준비한다. 뷔슈 드 노엘은 12월 23일부터 25일까지만 맛볼 수 있는 장작 모양의 크리스마스용 롤 케이크로 크리스마스부터 새해까지 장작을 지퍼 불이 꺼지지 않고 잘 타면 1년 동안 각종 재앙과 악령으로부터 가족을 지켜준다는 믿음에서 가족들이 벽난로 주위에 둘러앉아 케이크를 먹는 풍습에서 유래했다. 최근 전통적인 뷔슈는 물론 각 제과점의 특색을 살려 화려하게 장식된 뷔슈, 아기자기한 장식물로 가득한 뷔슈 등 가게마다 다양한 종류의 뷔슈들이 손님을 기다리고 있다.

프랑스의 크리스마스 이브에는 거리에 사람이 없다? 이 물음의 정답은 Yes다. 크리스마스를 맞는 프랑스의 거리는 트리장식과 형형색색의 조명을 이용한 장식물, 크리스마스 파티를 위한 식기와 양초들로 화려하게 꾸며져 있는데 반해 웬일인지 사람들을 찾아보기가 어렵다. 대부분의 사람들이 가족들과 함께 레베이용(le Reveillon : 가족과 함께 밤새도록 즐기는 파티)을 즐기기 때문이다. 밤늦은 시간까지 축제 분위기로 온 거리가 떠들썩한 우리나라와는 달리 프랑스의 크리스마스 이브 거리는 한산하고 따뜻한 집안에서 가족들과 오붓한 크리스마스를 보낸다.

지난 2004년 크리스마스를 맞아 더욱 분주했던 제과점들을 찾아가 인기있었던 제품들과 제과점 풍경을 담았다. ☺

## M.O.F 의 이름을 건 전통 프랑스 제과점 제라르 헤(Gérard Hée)



상제리제 개선문 뒤쪽에 작지만 진정한 전통 프랑스 케이크와 빵을 만날 수 있는 곳이 있다. 소박한 외관과 달리 제과인들이 맛을 인정하는 '제라르 헤'는 초콜릿이 풍부하지만 단맛이 부담스럽지 않은 뷔슈 트리옹프, 밤의 진한 맛이 풍부한 뷔슈 마롱, 오렌지 크림을 넣은 뷔슈 등이 손님을 맞고 있다. 크리스마스를 맞은 제라르 헤는 그야말로 뷔슈의 천국이라해도 과언이 아니다. 비스퀴부터 크림까지 셰프의 손에서 만들어지는 뷔슈는 이곳의 전통 모양으로 장식되는 것이 특징이다.

주소 18, Rue de l'étoile 75017 paris   연락처 33. (0)1. 43. 80. 60. 08.

1 초콜릿을 입힌 뷔슈 트리옹프, 크리스마스를 위해 특별히 제작된 상자에 넣어 판매되어 어린이들에게 인기가 높았다. 2 뷔슈 마롱, 나무를 깎아 놓은 듯한 열은 색의 뷔슈, 분홍빛 설원을 달리는 듯한 루돌프와 신타 모양 장식 식이 무척 아기자기하다. 3 다크 초콜릿과 화이트 초콜릿을 이용해 나무 느낌이 나도록 만든 제라르 헤의 전통적인 스타일 뷔슈로 꾸준한 사랑을 받고 있다. 그 뒤로 갖가지 디저트 제품이 보인다.

## 한 점의 미술작품을 볼 수 있는 지카라 쇼콜라(Jicara Chocolat)



이주 특별한 날에 누군가에게 초콜릿 선물을 하고 싶다면 이곳을 들려 볼 필요가 있다. 이곳은 베르사유 근처에 오픈해 30년 전통을 자랑하는 초콜릿 전문점 '지카라 쇼콜라'가 3년 전에 분점을 낸 곳이다. 최고의 초콜릿을 만드는 셰프부터 포장 담당에 이르기까지 모두 가족으로 구성된 지카라는 2004년 크리스마스에 초콜릿으로 만든 행운의 부적을 선보였다. 집안으로 들어오는 나쁜 재앙을 밖으로 몰아준다는 의미의 '외이오 블뤼', 신의 손이 항상 나쁜 것을 막아준다는 의미의 '라 망드 파르타', 행운과 부를 가져다준다는 '르 트레플' 등 특별한 초콜릿을 만나볼 수 있다.

주소 91, Rue de Entrepreneurs, 75015 paris.   연락처 33. (0)1. 42. 50. 03. 45.

1 크리스마스에만 볼 수 있는 특별한 트리모양 초콜릿과 장식품으로도 손색이 없을만한 초콜릿들이 한쪽 벽을 채우고 있다. 2 초콜릿으로 만든 상자에 행운을 준다는 8가지 부적들을 새겨 넣은 다음 여러 종류의 초콜릿을 채운 독특한 제품. 3 매장을 가득 채운 초콜릿과 포장을 담당하는 직원들. 장갑을 낀 사람만 초콜릿을 만질 수 있다고.

## 화려한 뷔슈를 맛볼 수 있는 제라르 뮐로(Gérard Mulot)



크리스마스 트리로 벽면을 장식해 심플하면서도 세련된 '제라르 뮐로'에서 뷔슈를 맛보고 싶다면 12월 24~25일 단 이틀밖에 기회가 없다. 다양한 뷔슈와 미니 케이크 등을 선보이는 가운데 뷔슈만 보고는 내용물을 알기 어려워 손님들의 궁금증을 자아낸다. 2004년 크리스마스에는 꾸준한 사랑을 받고 있는 뷔슈 드 그르니에, 뷔슈 쇼콜라 뿐 아니라 겉은 초콜릿 꽃 모양으로 장식하고 초콜릿과 산딸기로 속을 채운 것, 박하향 크림으로 만든 것 등 다양한 뷔슈들이 눈길을 끌어 '언제 다 먹어볼 수 있을까' 하는 기분 좋은 상상에 빠지게 한다.

주소 76, Rue de seine 75006 paris   연락처 33. (0)1. 43. 26. 85. 77.

1 제라르 뮐로의 뷔슈와 데코가 화려해 크리스마스 파티용에 어울리는 다양한 케이크가 손님을 기다린다. 2 크리스마스 트리를 건물 외벽에 박아 독특한 분위기를 냈다. 제라르 뮐로를 그냥 지나치지 못하는 파리지역의 모습이 보인다. 3 뷔슈 그랑 마르니에, 프랑스 사람들에게 가장 널리 인기 있는 제품이다.