

세계적인 미식 교육의 리더

르 꼬르동 블루 (LE CORDON BLEU)

1896년에 설립된 르 꼬르동 블루(LE CORDON BLEU)는 프랑스 요리 전문 교육기관으로 세계적인 명성을 얻고 있다. 요리와 제과 분야에서 수준별로 실습 위주의 수업을 통해 미식 분야의 전문가를 양성하는 르 꼬르동 블루를 소개한다.

글_정슬이 기자 · 자료 및 사진 제공_르 꼬르동 블루 파리 학교, 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미



르 꼬르동 블루 파리

르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)는 엄밀히 말해서 '학교'가 아닌 '학원'의 형태지만 요리 전문 교육 기관으로 널리 알려진 바, 학교로 표기한다.

Address Le Cordon Bleu Paris
8 rue Léon Delhomme
75015 Paris, France
Tel +33 (0)1 53 68 22 50
Fax +33 (0)1 48 56 03 96
Website www.lcbparis.com
E-mail paris@cordobleu.edu



입맛 까다롭기로 유명한 파리의 심장부에 위치한 르 꼬르동 블루(LE CORDON BLEU)는 세계적인 미식 교육의 중심에 서있다. '삼순이 열풍' 덕분에 국내에 르 꼬르동 블루의 이름이 널리 알려지게 된 것은 사실이지만 르 꼬르동 블루는 110여 년 전통을 간직한 정통 프랑스 요리 전문 교육기관이다. 신문기자였던 마르트 디스텔(Marthe Distel) 여사가 1895년 '꼬르동 블루 요리사(La cuisinière Cordon Bleu)'라는 주간지를 발간해 성공을 거둔 이후 70여 년에 걸쳐 세계 최고의 요리 레시피를 집대성하게 됐다. 이 잡지의 요리들을 선보이기 위해 만들어진 학교가 바로 르 꼬르동 블루 파리학교다. 오늘날 파리 학교 외에도 서울과 런던, 시드니 등 15개국에서 26여 개의 학교가 운영되고 있어 프랑스 요리의 세계화에 한몫을 단단히 하고 있다.

제과·제빵 분야의 전문학교를 소개하면서 르 꼬르동 블루를 '요리' 전문학교라 강조하는 데는 이유가 있다. 밥과 반찬을 함께 먹는 것이 우리의 식사라면 애피타이저부터 메인 요리, 디저트 등을 차례로 먹는 프랑스 식사에서는 케이크나 파이과자가 곧 또 하나의 요리이기 때문이다. 또 앞서 소개한 ENSP나 INBP의 교육 중심이 '제과점'이라면 이곳 르 꼬르동 블루는 '호텔'이나 '레스토랑'에 가깝다고 할 수 있다.

르 꼬르동 블루의 정규 과정은 크게 요리와 제과로 나뉘고 각 과정은 기본·중급·고급으로 다시 세분화된다. 정통 프랑스 요리·제과의 기본과 기술을 익히되 단계적인 완성교육을 목표로 한 초급·중급·고급 과정은 각각 약 3개월(10주) 동안 실연과 실습 위주로 진행되며 과정을 수료할 때마다 르 꼬르동 블루의 수료증이 주어진다.

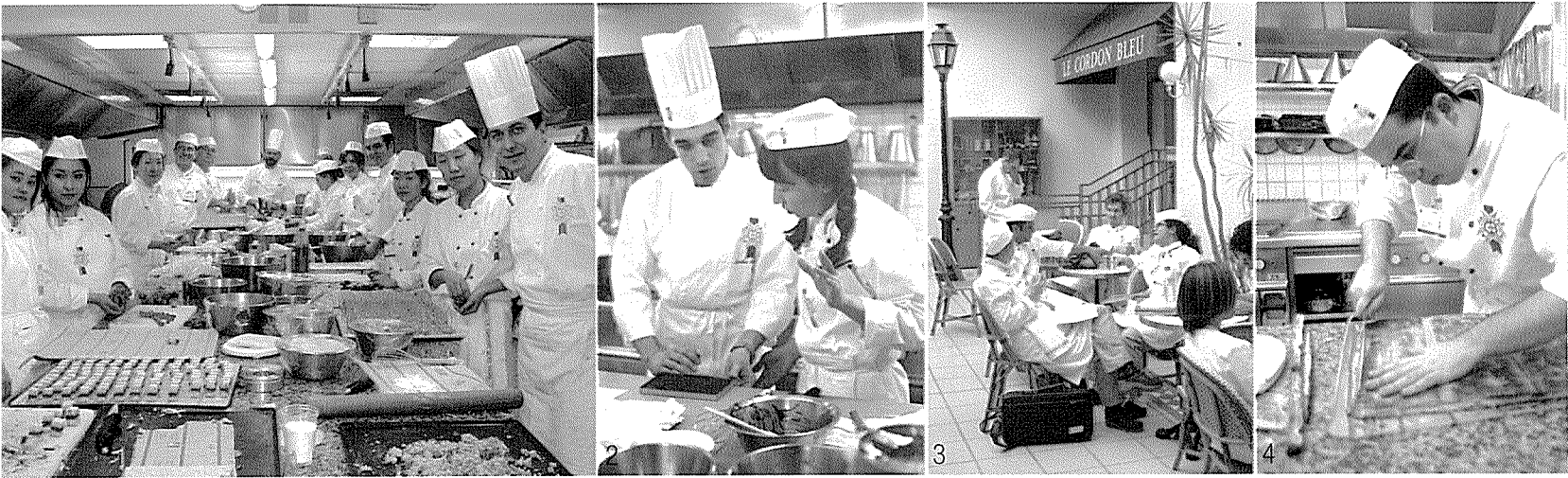
단계적인 완성 교육

르 꼬르동 블루는 계속해서 새로운 레시피를 만들어내기 보다는 학생들이 기본에 충실하게 전체적으로 요리를 컨트롤하고 소화하게 하는 데 주력하고 있다.

정규 학기는 1월 초부터 시작하는 겨울 학기를 비롯해 매년 4번 열리며 여름과 겨울방학 시즌에 맞춰 3~5주 집중 강의가 개설된다. 르 꼬르동 블루의 모든 수업은 실연(demonstration)과 실습(practice) 위주로 진행한다. 비디오 스크린과 경사 거울 등을 갖춘 계단식 교실 수업을 통해 학생들이 셰프의 동작과 기술을 잘 관찰할 수 있도록 시각적인 면을 배려하고 있다.

미술랭 가이드 등에서 수준을 인정받은 호텔, 레스토랑 출신의 유명 셰프들로 이뤄진 르 꼬르동 블루의 강사진은 짧게는 수년에서 길게는 수십 년 동안 현장에서 근무하면서 익힌 기술과 연구 활동 등을 통한 이론적 체계를 두루 갖추고 있다.

정규 과정의 기본 과정에서는 프랑스 제과·제빵의 주재료인 밀가루, 버터, 설탕, 계란을 배합하고 응용하는 법을 배운다. 중급 과정은 초급과정을 반복하면서 제과의 중요한 테크닉과 제품을 완성하는 법을 배울 뿐 아니라 초콜릿이나 설탕처럼 기본이 되면서도 다루기 까다로운 재료에 관한



1, 2, 4 활기가 넘치는 실습실의 모습. 제과는 12~14명, 요리는 10명 정도 소수 그룹으로 수업이 진행된다. 데몬스트레이션 수업 후 실습 수업이 진행되므로 강사가 학생들을 돌며 질문을 받고 지도해 주지만 모든 작업은 학생들 개개인에게 맡겨지기 때문에 학생들은 진지한 태도로 수업에 열중한다. 3 인종의 전시장이라 할만큼 다양한 인종, 국적의 학생들이 공부하는 파리 학교에서는 수업이 끝난 후 갖는 휴식 시간에도 그날 배운 제품, 각국의 음식문화에 대한 토론으로 화기애애하다.

테크닉을 공부한다. 제과 분야의 마지막 과정인 고급 과정은 그동안 배웠던 지식과 기술에 개개인의 감수성을 더해 제품을 완성하는 수업이라 할 수 있다. 파리 학교의 경우는 제빵 과정이 따로 개설되지 않고 제과과정에 기본 제빵과정이 포함돼 있다.

각 과정을 마칠 때마다 르 꼬르동 블루의 수료증이 주어지며 초·중·고급과정을 모두 이수하면 르 꼬르동 블루의 제과 학위(디플롬)를 받게 된다. 요리와 제과 분야 둘 다 수강하는 학생들도 많은데 두 분야 모든 정규 과정을 수료하면, 다시 말해 6개의 수료증을 획득하면 르 꼬르동 블루 인터내셔널의 '그랑 디플롬(Grand Diplôme)' 이 수여된다. 100여 년의 역사와 전통을 자랑하는 르 꼬르동 블루의 자부심이기도 한 그랑 디플롬은 해외 각국의 호텔이나 레스토랑 등지에 취업 또는 연수시 유용하게 쓰여 '세계 미식의 여권'으로 불리기도 한다. 이 그랑 디플롬은 우수학생에 대한 하나의 특전으로서 세계적으로 권위 있는 호텔이나 레스토랑에서 3~6개월 동안 연수할 수 있는 기회가 주어져 학생들 사이에서는 꿈의 디플롬으로 여겨진다.

막강한 인적 네트워크와 브랜드 파워

1896년 개교 이래로 르 꼬르동 블루는 셀 수도 없이 많은 졸업생을 배출했다. 1897년에 러시아인 학생이 외국인으로서 최초로 파리 학교에 입학한 다음부터 유럽 및 미국, 아시아 등 수많은 외국인 유학생들이 르 꼬르동 블루를 거쳐 갔다. 현재 파리 뿐 아니라 전 세계 15개국에 26개의 학교가 운영되고 있는 르 꼬르동 블루 인터내셔널은 거대한 커뮤니티를 형성하고 있다. 르 꼬르동 블루 출신 유명 셰프들이 세계 각국의 유명 레스토랑이나 호텔에서 활발하게 활약하고 있어 구직은 물론 연수에 있어서도 든든한 지원군이 된다.

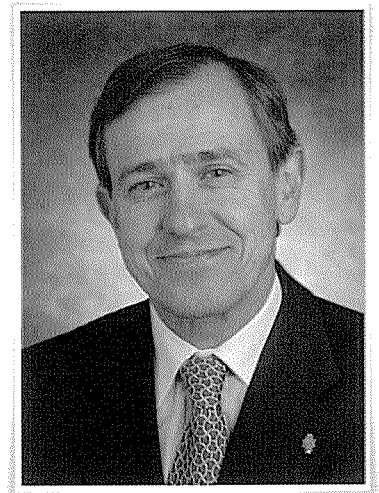
역시 르 꼬르동 블루의 가장 큰 자랑거리는 유명 호텔, 레스토랑과의 협력관계다. 르 꼬르동 블루는 전문 인력을 양성하는 학교와 우수한 전문 인력을 필요로 하는 업체의 윈윈(win-win) 전략을 활용해 15개의 대형 호텔을 비롯한 많은 호텔, 레스토랑과 연계를 통해 인턴십과 행사를 추진한다.

한편 런던 학교가 엘리자베스 2세의 대관식 오찬을 담당했고 호주분교가 2000년 시드니 올림픽의 귀빈 식사를 전담하는 등 각국의 학교들이 실력을 유감없이 발휘하면서 계속해서 르 꼬르동 블루의 이름을 빛내고 있다. 르 꼬르동 블루의 이름에 대한 공신력 또한 높아 일부 국가에서는 르 꼬르동 블루에서 일정 기간 이상 정규 교육을 받은 졸업생에게 체류증을 발급해 줄 정도다.

다양한 연계 활동으로 폭넓은 경험

르 꼬르동 블루 파리 학교는 요리·제과의 본고장인 프랑스의 수도 '파리'의 심장부에 학교가 위치하고 있다는 점이 큰 장점이다. 유명 레스토랑이나 제과점을 방문하는 등 미식문화를 만끽하는 등 관련 분야에 대한 안목을 넓힐 수 있기 때문이다. 물론 집세를 비롯해 파리의 물가가 살인적이라는

Interview

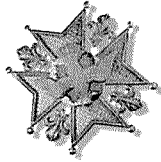


르 꼬르동 블루
앙드레 J. 꾸앵트로 회장

한국과 프랑스의 교류가 활발해지면서 한국과 프랑스가 더욱 친밀해졌다는 생각이 듭니다. 르 꼬르동 블루는 '가장 프랑스다운 요리의 요람'입니다. 프랑스 최고의 강사진과 함께 하는 살아있는 수업을 통해 최고의 기술과 노하우를 전하겠습니다. 미식 산업의 중심지인 파리 '르 꼬르동 블루'에서 최고의 요리와 미식 문화를 마음껏 누리기를 바랍니다. 파리의 셰프들과 르 꼬르동 블루는 열정으로 똘똘 뭉친 한국 학생들을 환영합니다.

르 꼬르동 블루의 유래

'파란 리본'이라는 뜻을 지닌 '르 꼬르동 블루(Le Cordon bleu)'라는 이름은 1578년 프랑스의 앙리 3세가 결성한 성령의 기사단에서 유래됐다. 왕족과 귀족으로 구성된 성령의 기사단원들은 파란 리본이 달린 훈장을 달았고 그들을 '르 꼬르동 블루'라고 부르기 시작했다. 성령의 기사단 모임에는 늘 최고의 만찬이 제공됐고 그 맛과 호화로움이 회자되면서 '르 꼬르동 블루'는 최고의 요리, 훌륭한 요리사를 의미하는 말로 굳어지게 됐다.



르 꼬르동 블루 한국 학교 '르 꼬르동 블루 숙명 아카데미'

르 꼬르동 블루와 숙명여자대학교가 조인트 벤처로 운영하고 있는 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미는 2002년 10월에 숙명여자대학교 평생교육원에 등지를 트어 이래로 요리와 제과, 제빵 3개 분야에서 정규 및 특별 강좌를 개설하고 있다. 기본적인 커리큘럼과 시스템은 파리 학교와 똑같이 운영되지만 한국 학교는 제빵 과정을 독립적으로 운영하고 있고 파리 학교보다 저렴한 비용으로 국내에서 수할 수 있다는 장점이 있다. 정규 과정 이외에도 와인, 플라워 데코레이션, 푸드 스타일링 등 외식 관련 분야의 전문 강좌를 개설했고, 르 꼬르동 블루의 전문 강좌를 경험할 수 있는 사브리나 시리즈가 인기를 모으고 있다. 2006년 3월부터는 르 꼬르동 블루 호스피탈리티(Hospitality) MBA 과정이 개설될 예정이다.



■ 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미 관련 문의

Tel (02)719-6961~3

Website www.cordonbleu.co.kr

■ 호스피탈리티(Hospitality)-MBA 관련 문의

Tel 02)710-9073

Website sookmyung.ac.kr/~homba/

점은 염두에 두어야만 한다.

르 꼬르동 블루는 학생들이 요리와 제과 분야에서 안목을 넓힐 수 있도록 다양한 활동을 지원한다. 그중에서도 평소에 접하기 어려운 레스토랑 방문이나 셰프와의 만남에 대한 관심이 뜨겁다. 매 학기에 한번 씩 일류 레스토랑을 찾아 음식을 직접 맛보는 '디너(dinner)'와 매주 유명 호텔이나 레스토랑의 셰프를 초청해 시범을 보이게 하는 '셰프 앙비테(Chef Invité)'가 그것. 이 밖에도 제과점 방문이나 카테일파티, 전시회 등도 수시로 열린다.

한편 요리와 제과 수업 외에도 미식산업 전반에 걸친 다양한 기술을 배울 수 있는 특별 강좌가 개설돼 있어 수업이 없는 시간이나 주말을 활용해 유로로 수강할 수 있다. 현재 전통빵 & 비에누아즈리와 프랑스의 지역특산 음식, 케이터링 & 뷔페 서비스, 초콜릿·설탕 공예, 와인 등의 강좌가 선보인다. 3일부터 4주에 이르기까지 기간도 다양하다. 초콜릿이나 타르트, 푸아그라, 소스 등과 같은 하나의 주제로 하루 동안 배워보는 '워크샵(workshop)'과 강사의 시범 감독 아래 제품을 완성해 가져갈 수 있게 기획된 '개인강습' 프로그램은 일반인들에게도 인기를 얻고 있다.

서비스 MBA와 연계로 전문성 강화

요리 전문학교 르 꼬르동 블루와 호텔, 리조트, F&B 산업 등 특정 서비스 분야의 경영 과정이 만났다. 서비스산업의 국제 경쟁력이 중요시 되는 세계적인 추세에 맞춰 설립된 '르 꼬르동 블루 호스피탈리티 MBA 과정'이 바로 그것. 호스피탈리티(Hospitality)는 '정형화된 서비스의 개념에서 한 단계 발전한 서비스 개념으로 고객에 대한 이해를 바탕으로 하는 최고의 접대'를 뜻한다.

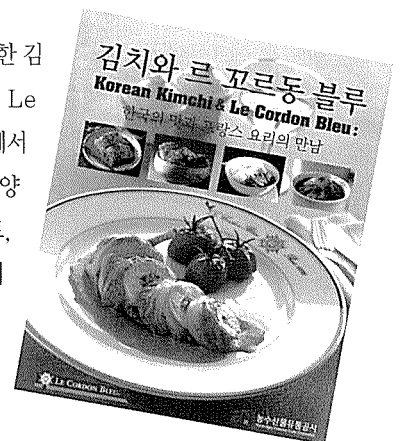
르 꼬르동 블루 앙드레 J. 꾸앵트로(André J. Cointreau) 회장은 "기술인들이 기술이 완성되면 경영 노하우, 시스템에 관해 관심을 기울이게 된다"며 호스피탈리티 MBA를 "교육 네트워크를 통해 요리라는 전문 기술과 경영이 하나로 완성되는 시스템"이라고 강조한다.

서비스 업계의 글로벌 리더 양성을 목표로 하는 글로벌 호스피탈리티 MBA 과정은 이미 호주에 들레이드 남호주 대학을 비롯해 프랑스, 일본 등지에서 개설돼 호스피탈리티라는 세분화된 전문분야의 교육기관으로 인정받고 있다. 체계적인 경영학 교육뿐만 아니라 실무에서 부딪히는 문제점 해결과 실무 경험을 통해 얻은 노하우를 학문적으로 재정립하는 실용적인 방식으로 수업이 진행되는 것이 특징이다. 졸업할 때 제후 대학과 르 꼬르동 블루의 MBA 석사학위를 동시에 받는다.

르 꼬르동 블루, etc.

지난 해 르 꼬르동 블루와 농수산물유통공사(AT)가 공동 출간한 김치 요리책 '김치와 르 꼬르동 블루(Korean Kimchi & Le Cordon Bleu)'가 화제를 모았다. 최근 아시아를 넘어 유럽에서도 관심을 보이고 있는 우리의 김치와 프랑스 요리가 만나서 서양인들의 입맛에 맞는 김치 요리를 개발하게 된 것. 김치 갈레트, 김치 크림 밀푼유 등 페이스트리 제품도 소개됐다. 이 외에도 개교 이래로 전문가는 물론 홈베이킹을 위한 수많은 요리책을 출간해왔는데 최근 발간된 홈콜렉션 시리즈는 17개국의 언어로 번역돼 6백만 부 이상 판매를 기록하는 등 요리 관련 출판에도 두각을 나타내고 있다.

국내에서 만나볼 수 있는 르 꼬르동 블루 제과점을 비롯해 수많은 레스토랑, 카페 등에서 르 꼬르동 블루라는 상표를 사용하고 있고 많은 관련업계에서 자문을 구한다. 르 꼬르동 블루의 이름으로 잡지도 발간되며 살롱 뒤 쇼콜라의 초콜릿 패션쇼와 같은 축제, 요리 경연대회 등 국제적인 행사에 매년 50회 이상 참가하는 등 많은 활약을 보여주고 있다.



르 꼬르동 블루 커리큘럼과 비용

■ 제과 과정

과 정	내 용	이수 증서
초 급	기본 반죽, 크림과 재료, 전통 케이크와 디저트, 기본 장식, 효모 반죽, 프랑스 제과 용어 등	초급 수료증
중 급 (초급 수료자에 한함)	예술적 기교, 빙과, 레스토랑 디저트, 비스킷, 빵, 크림 & 무스, 설탕·초콜릿 응용법	중급 수료증
고 급 (중급 수료자에 한함)	1부-레스토랑 디저트, 데코레이션과 프리젠테이션, 맛과 향 및 향료 연구 2부-초콜릿 제품과 장식, 공예와 디스플레이 3부-설탕 제품과 설탕공예	고급 수료증, 제과 디플롬(학위)

※모든 금액은 르 꼬르동 블루 파리 학교의 기준 금액이며 1유로=1천300원을 기준으로 산출했다.

제과 초·중·고급 각 670만 원 (×3=2천100만 원)

제과 디플롬 과정(초+중+고급) = 1천800만 원

■ 요리 과정

과 정	내 용	이수 증서
초 급	프랑스 요리의 재료 및 도구 다루는 법, 조리법, 기본 소스 및 반죽 등	초급 수료증
중 급 (초급 수료자에 한함)	프랑스 지역별 요리, 프랑스 전통 요리의 맛과 평가, 요리 접시, 요리의 맛과 색 및 식감 등	중급 수료증
고 급 (중급 수료자에 한함)	조리 작업, 데코레이션, 정교한 특별 제품, 정통 요리와 최신 요리, 계절 메뉴, 개인 창작 요리 등	고급 수료증, 요리 디플롬(학위)

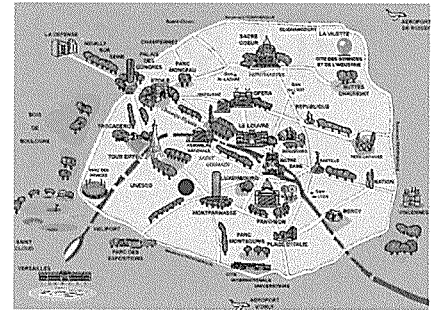
※모든 금액은 르 꼬르동 블루 파리 학교의 기준 금액이며 1유로=1천300원을 기준으로 산출했다.

요리 초·중·고급 각 약 950만 원 (×3=2천850만 원)

요리 디플롬 과정(초+중+고급) = 2천600만 원

■ 제과 과정 + 요리 과정 ⇒ 그랑 디플롬

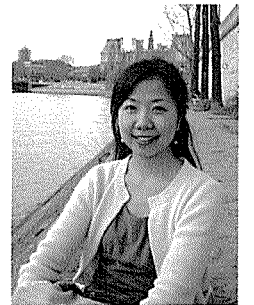
르 꼬르동 블루에서 요리와 제과 정규과정을 모두 수료하면 그랑 디플롬(Grand Diplôme)을 받는다. '세계 미식의 여권'으로 불리는 그랑 디플롬을 수여 받은 졸업생은 권위 있는 호텔이나 레스토랑에서 연수할 수 있는 기회가 주어진다.



파리(Paris)

르 꼬르동 블루 파리 학교는 프랑스 수도 파리(Paris)의 심장부인 15구에 위치하고 있다. 파리는 유럽의 오랜 정치·문화적인 수도로서 세계의 패션, 예술, 요리 등을 주도해 왔다. 박물관이나 건축물과 같은 문화유산과 축제 등 볼거리가 무궁무진해 머무르는 동안 다양한 경험을 할 수 있다. 프랑스 면적의 0.25%에 불과한 면적에 전체 인구의 1/6이 몰려있는 파리는 지하철 등 기본 인프라가 잘 갖춰져 있는 반면 물가는 상당히 비싼 편이다. 프랑스 최고의 제과·제빵 전시회인 유로빵과 살롱 뒤 쇼콜라 등 크고 작은 행사가 개최되며 피에르 에르메, 포송 등 세계적으로 유명한 제과점들을 만날 수 있다.

Interview



이지연 씨

現 까사 비스트로 기자
그랑 디플롬 획득

르 꼬르동 블루는 12명 안팎의 그룹으로 수업이 진행됩니다. 데몬스트레이션과 실습 수업 비중이 1:1일 정도로 실습 기회가 많아 다양한 제품을 만들어 볼 수 있는 기회가 주어지는 점이 르 꼬르동 블루의 가장 큰 장점입니다. 제과 일에 대한 경험이 있는 사람들이 훨씬 빨리 많이 배울 수 있어요. 기본적으로 불어로 진행되는 수업이기 때문에 어느 정도의 불어 실력은 있어야 하구요. 모든 학생들에게 똑같은 기회가 주어지지만 결국 자신의 실력을 만드는 것은 스스로의 몫이기 때문에 개인 스스로가 어떻게 하느냐에 따라 정말 달라요. 성실하게 학교 생활을 한 사람들은 대기업에 연구원으로 재직하거나 케이크 카페나 쿠키 클래스를 운영하는 등 활발하게 활동하고 있습니다.