

‘프로’를 ‘프로’답게 만드는 업그레이드 교육

벨루에 콩세이 (Bellouet Conseil)

벨루에 콩세이(Bellouet Conseil)는 지난 17년 동안 기술인의 실력 향상을 위한 단기 전문가 교육에 매진해 왔다. 이번 호에서는 최신 트렌드의 앙트르메와 초콜릿, 아이스카빙 등 갖가지 전문 제품과 공예작품을 배워볼 수 있는 벨루에 콩세이를 소개한다.

글_정슬이 기자 · 사진 및 자료 제공_벨루에 콩세이 · 국제제과학원 조성훈 부원장

벨루에 콩세이는 1989년에 MOF ‘조엘 벨루에(Joël Bellouet)’ 씨와 ‘장-미셸 페뤼송(Jean-Michel Ferruchon)’ 씨가 뜻을 모아 설립한 사립 학교다. 벨루에 콩세이의 본래 이름은 ‘Ecole Gastronomique Bellouet Conseil de Paris’로 우리말로 옮기면 ‘파리 벨루에 미식 카운셀링 학교’를 뜻하며 흔히 벨루에 콩세이라 줄여 쓴다.

벨루에 콩세이의 모든 수업은 각각 3~5일짜리 단기 전문가 과정으로 이뤄져 있다. 앙트르메나 봉봉 쇼콜라, 푸터 푸르와 같이 한 가지 품목을 주제로 3~5일 동안 다양한 재료와 기법을 이용한 실용제품을 배우는 과정으로 모두 실습수업으로 진행된다. 많은 기술인들이 자신의 실력을 업그레이드할 목적으로 벨루에 콩세이를 선택하는데 주저하지 않을 정도로 전문화된 과정이며 원하는 수업을 하나만 선택하기도 하지만 2~3주 동안 여러 가지 수업을 연달아 듣는 경우도 많다. 다른 학교와 달리 기초반이나 종합반은 운영하지 않는다.

벨루에 콩세이는 학교 규모가 그리 크진 않지만 설립자인 MOF ‘조엘 벨루에(Joël Bellouet)’ 씨와 MOF ‘장-미셸 페뤼송(Jean-Michel Ferruchon)’ 씨가 현직 강사로 활약하고 있고 MOF 가에탕 파리(Gaëtan Paris) 씨와 제롬 랑드리외(Jérôme Landrieu), 실뱅 카반(Sylvain Cabane), 필립 뮈제(Philippe Muzé) 씨 등 수준 높은 강사진을 자랑한다. 각종 세계 대회에서 두각을 나타내고 있는 강사진 덕택에 세계적으로 유명세를 탄 수상작품도 배울 수 있다.

해마다 850명 정도의 기술인들이 기술 향상을 목적으로 벨루에 콩세이를 찾는다. 해를 거듭할수록 외국인 수강생의 숫자가 늘고 있어 프랑스 각 지역은 물론 해외에서 오는 학생들을 위해 학교에서 가까운 호텔을 예약해주는 서비스를 제공하고 있다. 때때로 한국과 일본, 미국을 비롯한 세계 각국에서 특별 세미나와 데몬스트레이션을 주최하기도 하고 그동안 ‘아이스크림과 소르베’, ‘프랑스 앙트르메의 예술세계’ 등 다양한 분야의 전문적인 기술서를 14권이나 펴내 기술 습득을 희망하는 기술인들에게 훌륭한 지침서가 되고 있다.

프랑스어로 상담을 뜻하는 ‘콩세이(Conseil)’라는 이름에 걸맞게 벨루에 콩세이는 제과점은 물론 아이스크림·초콜릿·콩피즈리 전문점에 대한 제품 컨설팅 부문을 운영하고 있다. 실력 있는 셰프가 직접 공장을 방문해 제품의 구성부터 생산까지 총체적으로 점검하고 그에 따른 발전방향을 제시해준다.

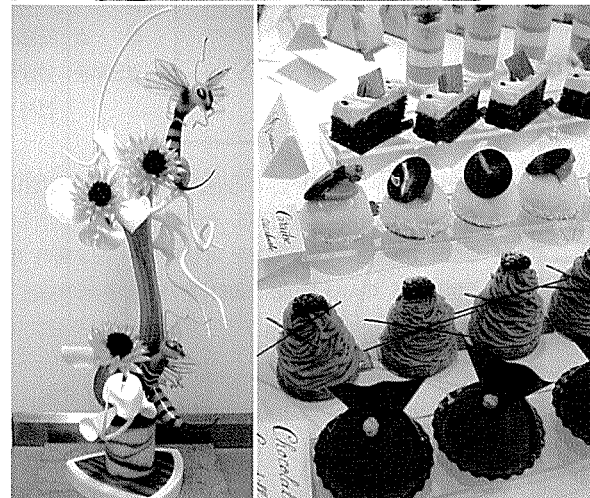
Ecole Gastronomique Bellouet Conseil de Paris

Address 304 - 306, RUE LECOURBE 75015 PARIS

Tel +33 (0)1 40 60 16 20

Homepage <http://perso.wanadoo.fr/bellouet.conseil/>

E-mail bellouet.conseil@wanadoo.fr





단기 전문가 과정

벨루에 공세이 수업은 3일에서 5일 동안의 과정으로 6개월마다 새롭게 재편된다. 모든 수업은 세미나 형식이 아닌 '실습'으로 분기마다 28개 정도 과정이 운영되고 있다. 수업은 불어가 기본이지만 외국인 학생이 많을 때는 영어로도 수업을 진행한다.

'빵과 비에누아즈리' '프티 푸르' '트렌드 프티 가또' '글라스, 소르베와 앙트르메 글라세' '접시 디저트' 등의 수업은 늘 만원사례를 기록할 만큼 큰 인기를 끌고 있다. 전세계적으로 높아지고 있는 제과 공예에 대한 인기를 반영하듯 슈크르 티레와 수플레, 공예의 마무리 등으로 세분화된 설당공예 시리즈도 좋은 반응을 얻고 있다. 한 과정 과정마다 수업이 끝나면 수강생들에게는 연수증을 수여한다. 수업을 여러 개 수강할 경우 파리 시내 유명 제과점에서 일할 수 있도록 연수를 추천하기도 하는데 학교의 주선을 통해 정식으로 연수 계약을 맺고 일하게 된다. 10개 이상의 수업을 연달아 수강하면 할인 혜택도 주어진다.

■ 일반과정

인기 앙트르메(Entremet de prestige) 새로운 타입의 비스퀴와 크림, 충전물, 데코레이션 등을 이용한 최신 앙트르메 실현. 과일, 초콜릿, 프랄리네, 커피 등 15가지 종류의 환상적인 앙트르메

프티 가또 II (Petits Gâteaux Individuels N°2) 다양한 종류의 크림으로 만든 프티 가또와 주름 장식, 마카롱 벨루에 크로칸트, 코코 캐러멜 등 아이টে를 활용한 데코레이션의 궁합

초콜릿의 예술(Art du Chocolat) 초콜릿에 관한 ABC, 결정화와 몰드 이용하기, 봉봉 초콜릿 만드는 노하우, 템퍼링하기, 딥핑하기, 데코레이션 등 초콜릿을 다루는 기본 기술과 베스트셀러 초콜릿 제품 만들기

고급 콩피즈리 아르티자날(Confiserie Artisanale de qualité) 새롭고 맛있는 재료를 이용한 봉봉 피아티, 몽텔리나 누가, 캐러멜, 과일 캐러멜 등 그동안 공개되지 않는 새로운 레시피 공개

비에누아즈리와 타르트 페스티발(Viennoiserie & Festival de Tarte) 파트 오 보르, 파트 아 사블레, 파트 아 풍세, 파트 피아티 등 기본 반죽과 크루아상, 브리오쉬 등 응용 제품, 새로운 타입의 타르트 스페셜.

최신 스페셜빵과 비에누아즈리(Pains speciaux & Viennoiseries Nouvelles) 캄파뉴, 폴리쉬 등 프랑스 전통 빵과 피스타치오 그리오틴, 라벤더 꿀로 캐러멜화한 사과 등을 이용한 최신 비에누아즈리

■ 공예과정

슈크르 티레(Sucre Tiré) 설당을 끓이는 법부터 당기기(tiré : 티레)를 이용한 모든 테크닉. 당기기 기법을 이용한 장미, 열대 꽃, 란 등의 꽃과 리본 등 소형 작품

슈크르 수플레(Sucre Soufflé) 설당 끓이기와 불기(Soufflé: 수플레) 테크닉. 새와 과일, 돌고래나 피어로, 물고기, 앵무새와 같은 재미있는 캐릭터 실현

설당 공예 작품(Sucre d'art, Pièce Artistique) 슈크르 티레 기법을 이용한 예술적인 꽃과 리본 작품, 슈크르 골레(Coulé : 불기)와 파스타아주 기법 등을 다양하게 활용한 완성 작품

피에스 몽테와 데코레이션(Pièce Montée et Décor) 최신의 데코레이션 기법과 크로캄부슈(Croquembouche), 피낭사이유(Finançaille), 결혼식 대형 공예과자 등 특별한 피에스 몽테

아이스카빙(L'art de Glace Sculptée) 얼음의 특성에 대한 이론부터 얼음 조각을 다룰 때 얼음의 단단한 정도와 표현할 디테일에 따라 달라지는 아이스카빙 기법 전수. 바구니, 물고기, 새 조각하기



Interview

국제제과학원 조성훈 부원장(사진 가운데)
초콜릿, 아이스카빙 등 6개 과정 수강

벨루에 공세이는 규모가 그리 크진 않지만 기술인 단기 과정에 있어 실력 있는 강사와 집중적인 강의로 정평이 나 있습니다. 수업이 빠른 속도로 진행되기 때문에 용어를 모르거나 현장 경험이 전혀 없는 경우에는 받아 적기에 급급해 진도에 맞춰 따라가기 어렵습니다. 미리 물어 용어와 기본 회화를 익혀둔 것이 많은 도움이 되었고 일주일에 하루 정도는 통역원과 함께 참관해 그동안 메모해 둔 것을 질문하고 구체적인 정보를 얻을 수 있었죠. 벨루에 공세이의 수업은 현장에서 바로 응용할 수 있는 제품을 며칠 동안 집중적으로 만들기 때문에 매우 실용적입니다. 특히 초콜릿 같은 과정은 실력을 업그레이드하기 딱 좋죠.



강의 비용

2일 650유로 = 85만 원

3일 975유로 = 127만 원

4일 1,300유로 = 169만 원

5일 1,500유로 = 195만 원

샌드위치(2일) 700유로, 아이스카빙(3일) 1,200유로

*점심식사 포함된 금액

강의 시간

08:30~17:00

*오후 5시 프리젠테이션 및 식사

