



*
NewYork
*

스페인 페이스트리의 선두주자, 셰프 알렉산드로 몬테스와 훌리안 아란즈를 만나다

지난 호 스페인의 전통디저트를 소개한 데 이어, 이번 달에는 스페인의 모던디저트에 대한 이야기를 풀어보고자 한다. 한국의 독자들을 위해 신뜻 주방을 공개하며 다양한 페이스트리를 선보인 셰프 알렉산드로 몬테스(Alejandro Montes)와 훌리안 아란즈(Julián Arranz)가 그 주인공이다. 절친한 친구 사이이기도 한 이 두 명의 스페인 페이스트리 셰프들 덕분에 처음 맛본 스페인 모던디저트의 매력에 흠뻑 취할 수 있었다. 자신들을 셰프인 동시에 아티스트라고 말하는 이들은, 그들의 발자취를 따라가고자 하는 많은 학생들에게 배움의 기회를 나누어주는 등 활발한 사회 활동을 하고 있다. 지금부터 부단한 노력과 아름다운 열정으로 페이스트리를 사랑하는 사람들의 마음을 더욱 뜨겁게 만드는 셰프들의 철학과 디저트를 소개한다.

글·사진 김선아 정리 서지연



1. 원래 자리하고 있었던 스탠다ARDS를 제치고 마드리드의 명소로 자리매김한 마마 프랑부아즈 2. 바이올리드 서점 앞에 자리한 세프 훌리안 아란즈의 모던 페이스트리 숍 3. 깔끔하고 세련된 마마 프랑부아즈의 내부. 낮에는 브런치를 즐기는 사람들로, 오후에는 아름다운 디저트를 즐기러 온 사람들로 북적인다 4. 지하에 아름답게 꾸며진 페이스트리 프레젠테이션 공간. 각종 소규모 이벤트 장소로도 쓰인다 5. 알렉산드로 몬테스 셰프의 개성넘치는 모습 6. 신선한 과일이 듬뿍 얹혀진 타르트. 마마 프랑부아즈의 베스트셀러

셰프 알렉산드로 몬테스의 마마 프랑부아즈, *Mamá Framboise*

스페인의 수도 마드리드. 마드리드 다운타운의 짙은 듯한 더위, 넘쳐나는 관광객, 빼곡하게 늘어선 상점들은 마치 7월의 뉴욕을 연상시킨다. 하지만 이렇게 복잡한 도시 속에도 골목 하나만 지나면 유럽의 어느 한산한 거리가 불쑥 나타나는 것이 스페인의 매력 아닐까. 마마 프랑부아즈는 이러한 거리에 굳건히 자리를 지키고 있는 마드리드에서 가장 영향력 있는 베이커리다. 오픈한 지 3년이 좀 넘은 이곳은 미디어를 통해서 이미 널리 알려졌 많은 사람들의 사랑을 받는 명소로 자리매김했다.

오니 셰프 알렉산드로 몬테스는 올해 서른인 젊은 셰프다. 그는 스페인을 비롯한 프랑스의 여러 베이커리에서 경험을 쌓았으며 스물두살 나이에 스페인 최연소 제과장 타이틀을 획득하고, 2007년 스페인 최고의 쇼콜라티어로 뽑히는 영광을 안았다. 2010년에는 프랑스 파리에서 열린 월드 페이스트리 컵(The European Classificatory for the World Pastry Cup)에 스페인 대표로 출전하여 금메달을 차지한 실력파 셰프이다. 현재 그는 베이커리 운영과 더불어 스페인의 유명 셀러브리티와의 콜라보레이션을 통해 각종 광고, 이벤트 등을 주최하여 기금을 모아 어려운 이웃을 돕는 등 사회활동을 통해 페이스트리의 예술적 가치를 널리 알리고 있다. 그의 디저트를 접해본 셀러브리티들이 그 맛에 반해 항상 먼저 제의를 해온다고 하니 그의 인지도나 영향력이 스페인에서 얼마나 커지고 있는지를 가늠할 수 있다.

마마 프랑부아즈의 철학

마마 프랑부아즈는 1층에 제품 진열장과 테이블 등이 마련되어 있고, 지하에는 20명 정도 앉을 수 있는 대형 테이블과 프레젠테이션을 위한 TV 등이 설치되어 있어 이벤트나 각종 모임 장소로 쓰이기도 한다. 통역을 위해 CIA 요리학교 스페인어 교수인 리나(Lina Hermburg)와 함께 도착하자 마마 프랑부아즈의 거의 모든 제품들이 시식용으로 준비되어 있었다. 자리에 앉으니 셰프 알렉산드로가 스페인어 온 것을 환영하며 직접 프레젠테이션을 시작했다. 화면을 통해 그가 어떻게 베이커리를 시작하게 되었는지부터 그의 과거와 현재, 마마 프랑부아즈의 미래 비전에 이르기까지 꼼꼼한 설명을 들을 수 있었다.

마마 프랑부아즈라는 이름의 유래는 영국인 작가 조앤 해리스(Joanne Harris)의 책 『오렌지 다섯 조각(Five Quarters of Orange)』에 등장하는 주인공 프랑부아즈의 이름에서 영감을 받은 것이라고 한다. 주인공의 유년시절 기억은 언제나 그녀가 어머니와 함께 만들던 스위츠와 음식들로 이어진다. 이처럼 마마 프랑부아즈는 많은 사람들에게 스위츠를 통해 추억을 불러일으키고, 마치 어머니가 만들어준 음식과도 같은 따뜻한 사랑을 전하는 역할을 하고 있다. 셰프 몬테스는 고객들에게 이 같은 향수와 사랑을 전하려면 음식을 사랑하는 마음과 최상의 품질제공, 그리고 부담 없는 가격을 갖춰야 한다고 믿는다. 현재 스페인은 유럽 경제 위기와 고용불안정으로 인해 각종 시위나 파업 등이 빈번해진다. 그렇기 때문에 소비자들이 쉽게 지갑을 열 수 있는 상황이 아닌지라 부담 없는 가격과 좋은 품질로 승부할 수밖에 없다고. 또한 셰프 몬테스는 패스트푸드의 영향이 커지면서 자라나는 아이들의 건강이 위협받고 있다고 생각해 오직 천연 재료와 최소한의 지방



함유량을 가진 제품들을 만드는 데 주력하고 있다고 한다. 프레젠테이션을 하는 동안 그는 자기 자신과 제품들보다도, 그가 가진 철학과 비전에 대해 좀 더 중점을 두고 이야기했다. 셰프이기 이전에 한 사람의 국민으로서 사회에 기여할 방법에 대해 고민하는 모습이 셰프를 꿈꾸는 필자에게 크나큰 영감을 가져다주었다. 좋은 품질의 맛있는 음식은 손이 아닌 마음으로부터 우러러져 나온다는 생각. 음식을 대하는 사람의 진정한 자세에 대해 다시 한번 깊이 새길 수 있었던 시간이었다.

베이커리 공장? 베이커리 하우스!

마마 프랑부아즈의 모든 제품은 베이커리에서 차로 15분 정도 떨어진 공장에서 생산되어 매일 아침 매장으로 배달된다. 간단한 데커레이션의 경우는 베이커리 안에서 일하는 2명의 셰프가 만들어 바로 매장에 진열하지만 90% 정도의 모든 공정은 이 공장에서 이루어진다. 하나의 베이커리를 위해서 존재한다고는 믿어지지 않을 정도로 어마어마한 규모에 입이 떡 벌어졌다. 공장건축을 위해서 위생모자와 외투, 신발을 모두 갖춰 입어야 비로소 입장할 수 있을 정도로 위생관리가 엄격했다. 또한 타르트, 초콜릿, 케이크, 쿠키 등 베이커리의 제품군별로 각각 독립된 키친이 있어 셰프 한두 명 정도가 그 안에서 작업을 하는 방식이었다. 공장은 셰프 몬테스가 직접 아이디어를 내서 그린지, 셰프들이 일하기 편하도록 최적의 동선이 짜여져 있었다. 앞으로 베이커리의 규모나 점포수가 늘어날 것을 감안, 투자를 받아 공장의 규모나 퀄리티를 계속 높이는 중이라고 한다. 특히 빈호순으로 나열된

10개 이상의 대형 냉동창고 구역을 비롯하여 타르트 쉘을 만드는 기계, 마가봉 반죽을 짜는 기계 등 최첨단 기계를 구비해 작업의 효율성을 높인 것이 인상적이었다. 이러한 기계설비는 마마 프랑부아즈의 엄청난 제품 생산을 감당하려면 꼭 필요한 것이다. 이 공장에서만 매년 10~12톤의 버터가 사용되며, 에클레어를 만드는 슈반죽의 경우 매일 300kg씩 준비되고, 베스트셀러인 타르트의 경우 1년에 20만개 정도 팔리는 수준이기 때문이다. 더욱 놀라운 것은 이 모든 공정을 오직 열 명의 페이스트리 셰프들이 도맡고 있다는 것. 그렇다고 그들이 11시간이 넘는 과한 노동을 하는 것은 아니다. 직원복지를 최우선으로 생각하는 셰프 몬테스의 철학 덕분에 웬만한 일들은 기계를 사용하며 셰프들이 충분히 실력을 발휘할 수 있도록 식사와 휴식에도 유난히 신경 쓴다. 공장의 2층에는 직원들을 위한 식당, 게임룸, 운동시설, 숙소, 샤워실, 빨래방 등이 모두 갖춰져 있다. 뉴욕의 대다수의 셰프들이 열악한 환경 속에서 12시간이 넘는 고된 일을 하는 것을 생각해 보면 감탄을 자아낼 만큼 멋진 휴식 공간이었다. 마지막으로 셰프 몬테스는 그의 직원교육 철학에 대해 강조하였다. "여기서 일하는 페이스트리 셰프들에게 배울 수 있는 기회를 최대한 제공하고 싶다. 구역배치도 한 달에 한 번씩 교체해 셰프들이 모든 일을 골고루 배우고 성장할 수 있도록 독려한다" 그는 무엇보다 평등과 배려를 중요하게 생각한다. "나에게서 배운 태도가 그들이 진정한 페이스트리 셰프가 되었을 때도 영향을 끼칠 것이기 때문에 모두를 존중하려 노력한다. 그들이 가르치게 될 또 다른 미래의 셰프들도 이를 본받아 훌륭한 셰프로 성장하리라 믿는다"

1. 마마 프랑부아즈 공장. 최적의 위생상태와 첨단기계 설비, 그리고 어마어마한 규모를 자랑한다 2. 오픈 초기 5명의 인원으로 시작했던 마마 프랑부아즈. 현재 10명의 셰프를 비롯하여 총 40여 명의 직원들이 일하고 있다 3. 베이커리의 제품군별로 각각 독립된 키친이 있어 셰프 두 명 정도가 그 안에서 작업을 한다 4. 공장 2층에 마련된 직원들이 편히 쉴 수 있는 공간 5. 직원들의 복지와 작업환경을 세심하게 배려하는 마마 프랑부아즈. 공장에 마련된 직원식당과 휴식공간 6. 스페인 사람들이 즐겨 찾는 전통쿠키를 포함한 티 쿠키가 정렬된 홀리안 아란즈의 쇼케이스 7. 2층에 마련된 젊은 제품들에 대해 프레젠테이션을 하거나 간단한 데커레이션 작업을 하는 곳으로 쓰인다 8. 스페인 전통세과의 틀을 유지하며 젊은 감각을 더한 아란즈의 페이스트리틀 9. 무엇보다도 학생들을 가르치는 일에 보람을 느낀다는 홀리안 아란즈 셰프 10. 아버지가 운영하는 아란즈 파티스리에서 독립해 자신의 이름을 걸고 운영하는 휴. 그만의 모던한 제품들이 눈길을 끈다

불구하고 스페인의 수도인 마드리드나 여행 명소인 바르셀로나 못지않게 현대적인 감각이 돋보이는 베이커리들과 카페들을 많이 볼 수 있었다.

그중에서도 시청 앞에 자리한 세련되고도 깔끔한 베이커리 한 곳이 특히 눈에 띄었다. 이제 잣문을 연 따끈따끈한 페이스트리숍 이곳을 바로 젊고 패기 넘치는 페이스트리 셰프 홀리안 아란즈가 운영하는 곳이다. 3대째 페이스트리를 이어온 집안에서 태어난 그는 90년대에 스페인 내 각종 페이스트리 대회에서 금메달과 은메달을 휩쓴 제과명장인 아버지 라울 아란즈(Raúl Arranz)의 영향으로 어릴 때부터 자연스럽게 제과인의 길을 걸어왔다. 아버지와 함께 아란즈 파티스리(Arranz Patisserie)에서 일을 하다 지금은 자신의 이름을 걸 베이커리를 운영하는 셰프 홀리안 아란즈. 그 역시 어릴 때부터 주니어 키친 컴페티션 챔피언 등을 통해 일찌감치 실력을 인정받았다. 현재는 스페인 내에서 뿐만 아니라 인도네시아, 미국 등 여러 나라의 페이스트리 스쿨에서 학생들을 위해 시연과 강의를 하곤 한다. 또한 베이커리일 외에도 각종 대회에 참가해 수상하고 있으며 스페인 내 주요 이벤트들에 초청되어 수천명의 디저트를 책임지는 책임자로 끊임없이 그만의 페이스트리 세계를 알리고 있다. 셰프 아란즈 역시 서른살이라는 젊은 나이지만 경력이 15년 이상 되는 베테랑이다. 또한 앞서 소개한 셰프 몬테스와는 두 사람 아버지들 사이의 우정에서 시작되어 어릴 때부터 동무로, 좋은 조력자로 지내고 있다.

전통과 현대를 아우르는 페이스트리 철학

작지만 흑백의 조화를 이루는 모던하고 심플한 홀리안 아란즈 페이스트리숍. 2층에 위치한 그의 작업실은 제품의 프레젠테이션이나 미디어 매체들과 인터뷰가 있을 때, 소규모 인원 대상으로 실연을 할 때 주로 쓰인다. 메인 공장은 그가 전에 일하던 지역에

스페인에서는 대기업의 체인점들이 미국이나 한국에 비해 눈에 띄게 적다. 자국민 업소들을 보호하는 스페인의 정책도 있겠지만, 스페인 국민들도 자국의 음식을 더욱 사랑하고 아끼기 때문이다. 스타벅스를 물리치고 마드리드의 명소로 자리매김한 있는 마마 프랑부아즈. 내년쯤 2호점을 오픈하면 더 많은 셰프들을 양성하고 다양한 이벤트를 진행하여 스페인의 페이스트리를 널리 알리고 싶다는 그의 포부가 꼭 이루어지길 소망한다.

Mama Framboise
Calle de Fernando VI, 23 28004 Madrid, España
운영시간: 월~금 오전 9시~오후 9시
토, 일 오전 10시~오후 9시

바야돌리드의 떠오르는 페이스트리숍 홀리안 아란즈 *Julian Arranz*

스페인 북서부에 위치한 바야돌리드는 스페인에서 가장 큰 자치 지역인 카스티야 이 레온(Castile y León)의 주도이다. 이곳은 고고학 불품이 많이 발견된 역사의 산실이기도 하다. 거리전체가 500년 전의 스페인 마을을 그대로 품고 있다는 생각이 들 정도로 옛것의 아름다움을 고스란히 느낄 수 있는 지역이다. 그럼에도



1. 어릴 때부터 요리가상으로 자라온 피에르 코랑슈아르와 제프 올라스와 제프 아란즈 2. 치즈 케이크를 방문한 배민, 김에 들어있어 주사리 반죽으로도 먹어보고 싶었다 3. 제프 아란즈가 자랑하는 산토의 초콜릿 케이크

2



3



그대로 둔 채 거기서 만든 제품들을 새로 오른한 이곳으로 배달받아 진열, 판매한다.

1층에는 스페인 전통 과자들을 비롯하여 그 전통에 영감을 받아 만든 다양한 종류의 티 쿠키(Tea Cookie)들이 가지런히 진열되어 있다. 훌리안 아란즈 아버지가 개인 라울 아란즈 파티스리에서는 1999년 바르셀로나에서 열린 대회에서 금메달을 딴 7여 가지의 티 쿠키들을 판매하고 있는데 그곳에서 함께 일했던 셰프 훌리안 아란즈 역시 자신의 베이커리에서 전통적인 스페인 과자를 조금씩 변형한 제품들을 선보이고 있었다. 예를 들어 쿠키 사이에 다양한 맛의 필링을 넣은 샌드위치 쿠키가 그것이다. 그가 자주 쓰는 레시피 역시 할머니로부터 전해 받은 방법 그대로 사용한다고, 셰프 훌리안 아란즈에게서 가장 강렬하게 느껴진 점은, 전통을 존중하는 동시에 참신한 아이디어와 뛰어난 비직 감각을 이용해 페이스트리틀 만든다는 점이다. 가령 프렌치 스타일 베이커리인 마마 프랑부아즈에서는 스페인 전통과자인 엘피노나도스(impinonados)를 볼 수 없지만, 훌리안 아란즈 페이스트리 솜에서는 엘피노나도스와 같은 스페인 사람들이 좋아하는 티 쿠키들을 비롯해 세련된 감각의 제품들을 함께 판매하고 있다. 볼트를 이용해 다양한 필링을 넣은 초콜릿은 물론, 염소치즈로 만든 요기트와 치즈부스, 과일잼, 와인젤리, 올리브 오일 케이크, 크런치한 그레놀라를 한입에 먹을 수 있는 요거트 부스 깬, 층층이 쌓아 각기 다른 맛과 텍스처로 구성된 프렌치 스타일 부스 케이크 등을 다채롭게 선보이고 있다. 특히 훌리안 아란즈는 결혼식이나 각종 행사에 디저트 케이터링을 자주 하는 편. 그가 준비한 10가지가 넘는 작은 케이크들과 초콜릿을 시식해보니 신맛, 단맛, 부드러움, 크런치함이 모두 절묘하게 조화를 이루어 다양한 색채만큼이나 매력적이었다. 이러한 작은 페이스트리틀 외에도 어렸어서 나누어 먹을 수 있는 홈케이크도 판매하고 있는데, 버터크림을 많이

쓰는 미국의 케이크와는 달리 부스 케이크 위에 독특한 테커레이션을 한 것이 인상적이었다.

문득 뉴욕에서는 5단 정도의 크고 화려한 웨딩케이크를 전문으로 주문 제작하는 베이커리가 많은 반면 스페인에서는 이처럼 화려한 웨딩케이크를 만드는 베이커리가 없는 것이 의아하게 느껴졌다. 셰프 아란즈에 따르면 스페인의 결혼식에서는 인원수대로 잘라 먹을 수 있는 홈케이크이나 뷔페 등에서 볼 법한 작은 케이크들을 선호하기 때문에 웨딩케이크는 잘 만들지 않는다고.

안에서는 작지만 실속 있는 베이커리를 운영함과 동시에 밖에선 활발한 이벤트나 대회 참여로 다양한 제품을 선보이는 경쟁력을 갖춘 셰프 아란즈. 매달 새로운 케이크를 선보여야 하는 그는 여행을 다니며 아이디어를 얻거나 가족들과 의견을 자주 공유한다고 한다. 훌리안 아란즈 페이스트리 솜의 매니저로 있는 누이를 비롯해 메인 공장으로도 사용하고 있는 본거지에서는 어머니와 사촌들이 함께 일을 하며 서로를 돕고 있다. 앞으로 기회가 될 때마다 다양한 나라를 방문해서 학생들을 가르치며 스페인의 스위트들을 널리 알리고 싶다는 셰프 훌리안 아란즈. 그 바람처럼 한국에서도 곧 그를 만날 수 있기를 바란다. P

Julián Arranz
C/Lencería, 4 [plaza Mayor] 47001 Valladolid, España

PROFILE



김선아

- CIA[the Culinary Institute of America] baking&pastry art 과정 졸업
- Cannelle patisserie, NY pastry cook 근무
- Bouchon bakery, NY pastry chef de partie 근무
- 현 CIA[the Culinary Institute of America] baking&pastry management 과정 재학 중

제6회 전 국민 잡지읽기 비 리 수기공모

(사)한국잡지협회는 잡지인구의 저변 확대와 전 국민 독서문화 향상을 위해 『제6회 전 국민 잡지읽기 수기』를 공모합니다. 문화체육관광부, 서울특별시, 서울특별시교육청, 경기도교육청이 후원하는 『제6회 전 국민 잡지읽기 수기공모』는 잡지를 사랑하는 사람이면 누구나 참여할 수 있는 온 국민의 글잔치입니다. 여러분의 많은 관심과 응모를 기다립니다.

대상	잡지를 읽는 대한민국 국민 누구나	일반부		
	- 청소년부 : 초·중·고등학교생	최우수상	문화체육관광부 장관상 1명	상장 및 상금 300만원
	- 일반부 : 대학생 및 일반인		서울특별시장상 1명	상장 및 상금 300만원
주제	잡지와 관련된 자유로운 주제	우수상	한국문인협회 이사장상 1명	상장 및 상금 50만원
형식	한국잡지협회 홈페이지에서 지정된 형식의 참가신청서 및 작품 형식을 다운받아 사용		한국여성문화인회 이사장상 1명	상장 및 상금 50만원
접수방법	파일이름은 '참가지명-작품명' 필수 이메일(contest@kmpa.or.kr) 또는 접수배너(http://contest.magazine.or.kr) ※ 주소, 성명, 학교 또는 소속, 전화번호, 생년월일, 연락처 필히 기재	장려상	한국잡지협회장상 1명	상장 및 상금 50만원
		특별상	한국잡지협회장상 5명	상장 및 상금 30만원
			대한민국 클린콘텐츠연합 이사장상 1명	상장 및 상품
분량	청소년부 : 규격형식의 3매 내외 일반부 : 규격형식의 5매 내외 ※ 글자크기 12point, 줄 간격 160%, 휴면명조체	청소년부		
접수기간	2013. 6. 17 ~ 2013. 9. 5	최우수상(초중등부)	서울시 교육감상 1명(서울시내 초·중학생)	상장 및 문화상품권(30만원)
결과발표	2013. 10. 1 (사)한국잡지협회 홈페이지 공지		경기도 교육감상 1명(경기도내 초·중학생)	상장 및 문화상품권(30만원)
		최우수상(고등부)	한국잡지협회장상 1명(전국 고등학생)	상장 및 문화상품권(30만원)
		우수상	한국잡지협회장상 5명(전국 초·중학생)	상장 및 문화상품권(10만원)
			한국잡지협회장상 3명(전국 고등학생)	상장 및 문화상품권(10만원)
		특별상	한국문인협회 이사장상 1명	상장 및 상품
			한국여성문화인회 이사장상 1명	상장 및 상품

출품된 작품은 반환되지 않으며 당선작품에 대한 일체의 권리는 (사)한국잡지협회에 귀속됩니다. 수상 후 창작이 아닌 모방 혹은 표절로 밝혀질 경우 수상은 취소되며 상금은 회수 조치됩니다. 자세한 사항은 (사)한국잡지협회 홈페이지(www.magazine.or.kr)를 참고하시거나 02)360-0041로 문의하시기 바랍니다.