SAISON DES FRAISES

프랑스의 5월, 딸기의 계절

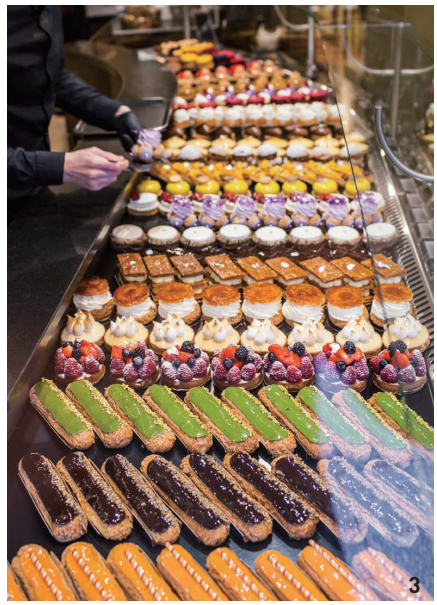
만개한 벚꽃 잎이 떨어지고 초록빛 잎사귀가 하나 둘 돋아나기 시작할 무렵, 프랑스 남부 지역 농가들은 딸기 수확을 준비한다. 봄의 선물이자 프랑스인들이 가장 사랑하는 과일, 딸기로 만든 프랑스 디저트를 소개한다.

취재·글 홍문섭 정리 최다솜

프랑스의 봄, 그리고 딸기

프랑스는 일반적으로 노지에서 딸기를 재배한다. 추운 겨울에 농부들의 정성스러운 손길을 받으며 온실에서 자란 한국의 딸기는 과육이 부드럽고 단맛이 강한 편이다. 이에 반해 노지 재배로 병충해에 강하고 살이 단단한 프랑스 딸기는 한국의 딸기와는 사뭇 다른 맛과 향을 낸다.

특히 프랑스 각 지역에서 생산하는 딸기는 품종과 크기, 맛, 향 등이 다양해서 유명 파티시에들은 자신의 제품을 소개할 때 '딸기를 넣었다'는 단순한 설명보다도 '어느 지방에서 자란 어떤 품종의 딸기를 넣었다'는 설명을 덧붙이는 것을 중요하게 여긴다. 또한 '좋은 과일'을 '단맛이 강한 과일'로 규정하는 한국과는 다르게 프랑스의 고급 제과점들은 단맛이 적더라도 향이 강렬하거나 날카로운지, 부드러운 신맛을 내는지 등 여러 조건을 고려해 자신들이 만드는 제품에 부합하는 딸기를 찾아 재료로 활용하는 방식이 보편적이다.



프레지에의 대명사, 카를 마를레티

파리 5구에 위치한 카를 마를레티(Carl Marletti)는 딸기 케이크의 대표 격인 프레지에(fraisier)에 대해 논할 때 빠지지 않는 곳이다. 를레 데세르(Relais Desserts)의 회원으로 '파리 최고의 밀푀유', '파리 최고의 레몬 타르트', '파리 최고의 초콜릿 에클레르' 등의 굵직한 타이틀을 보유한 카를 마를레티 셰프가 운영하고 있다. 이곳의 또 다른 보석은 바로 4월 중순부터 약 4개월 동안 맛볼 수 있는 특제 '프레지에'다.

명실공히 프랑스 최고의 프레지에라고 불리는 카를 마를레티의 '프레지에'는 정석대로 바닐라 무슬린 크림과 딸기, 키르슈를 살짝 섞어 만든 시럽을 적신 비스퀴 조콩드 그리고 카라멜리제한 마지팬으로 만든다. 하지만 이 프레지에가 프랑스 최고의 프레지에라고 정평이 난 데에는 나름대로의 이유가 있다. 마다가스카르산(産) 바닐라를 한가득 넣고 만든 카를 셰프의 무슬린 크림은, 일반적인 무슬린 크림과 비교해 버터 함량이 현저하게 낮아 특유의 느끼한 맛

1. 파리 5구에 위치한 카를 마를레티 매장의 외관
2. 파리 최고의 디저트를 선보이는 것으로 이름을 알린 카를 마를레티 셰프
3,4. 카를 마를레티는 파리에서 가장 많은 종류의 케이크를 판매하는 매장이다. 3평 남짓한 작은 공간이지만 무려 20종에 달하는 제품을 선보인다
5. 파리 최고의 프레지에로 알려진 카를 마를레티의 제품. 가볍고 부드러운 식감의 무슬린 크림과 가리게트 딸기의 조화가 인상적이다

이 적다. 버터의 배합을 최대한으로 줄이되, 무슬린 크림 자체의 질감을 유지하기 위해 크렘 파티시에르의 농도를 짙게 만들고 버터 크림을 풍성하게 휘핑해 섞었기 때문. 그래서 여타 무슬린 크림과 비교해 훨씬 가볍고 부드러운 식감을 지닌다.

또한 그는 프랑스산(産) '가리게트(gariguette)' 품종의 딸기만을 사용해 제품을 만드는데, 가리게트는 과육이 부드럽고 산미가 적으며 단맛이 우수하다. 한국 딸기에 비해 과육이 단단하고 단맛이 현저히 떨어지며 산미가 강한 유럽 딸기의 특성을 고려할 때, 한국 딸기에 버금가는 당도를 가진 품종은 가리게트가 유일하다. 가격은 여타 다른 품종에 비해 두 배 이상 비싸지만, 무슬린 크림의 가벼운 식감이 특징인 만큼 그와 어울리는 가볍고 부드러운 맛의 딸기만을 사용해 '프레지에'를 만든다고. 이토록 정성 들여 만든 카를 마를레티의 '프레지에'가 출시되면 프랑스의 각종 언론들은 이 소식을 대서특필하고, 주말에는 이른 아침부터 제품을 맛보기 위한 인파가 몰려 교통 정체가 일어날 정도니 그 인기를 실감할 만하다. 카를 마를레티 셰프의 프레지에는 가리게트 딸기의 수확이 종료되는 8월 말까지 만나볼 수 있다.

Carl Marletti
주소 51 Rue Censier, 75005 Paris
영업시간 10:00~19:00(일 10:00~13:30)
가격 프레지에 2~3인용 21.5유로

계절의 거울, **데 가토 에 뒤 팽**

프랑스 최고의 여성 파티시에로 잘 알려진 클레르 다몽(Clair Damon) 셰프가 이끄는 데 가토 에 뒤 팽(Des Gâteaux et du Pain)은 계절 색이 뚜렷한 제품을 선보이는 제과점으로 유명하다. 신선한 제철 재료를 사용해 제품을 만드는 그녀의 철학에 따라 진열대에 6종류 이상의 제품이 진열되는 일이 드물 정도니, 그녀의 진열대는 가히 '계절의 거울'이라고 일컬을 수 있다.

특히 5월부터 7월까지 약 3개월 동안 반짝 등장했다가 사라지는 클레르 셰프의 야생 딸기 타르트, '프라가리아 베스카(Fragaria Vesca)'는 봄의 맛을 느낄 수 있는 최고의 제품이다. 손으로 일일이 수확한 야생 딸기 '프레즈 데 부아(fraise des bois)'를 넣어 만들었다. 한국인들에게 잘 알려지지 않은 이 딸기는 산딸기와 완전히 다른 품종으로 솜사탕처럼 부드러우면서 옅은 쓴맛이 뒤에 살짝 남는 것이 특징이다. 야생 딸기의 특성상 조금만 관리를 잘못하거나 기온이 약간만 높아져도 무르거나 상하기 때문에 클레르 셰프가 선보이는 프라가리아 베스카 타르트는 이때가 아니면 맛볼 수 없다.

파트 사블레에 프레즈 데 부아로 만든 콩포트를 가득 채우고, 조팝나무 꽃으로 향을 입힌 가벼운 식감의 크림을 그 위에 골고루 펴 바른다. 프레즈 데 부아와 딱총나무 꽃을 흩뿌려서 마무리한 제품으로 봄의 전령인 프레즈 데 부아, 조팝나무 꽃, 딱총나무 꽃이 한데 어우러져 제품 자체가 봄인 셈이다.

클레르 다몽 셰프는 제품에 사용하는 3가지 재료를 모두 고향 지인들을 통해 직접 공수받는다. 원재료의 품질에 극도로 세심하게 신경을 쓰는 그녀의 성격상, 재료의 수급이 원활하지 않으면 제품 생산은 언제든지 멈출 수 있다. 이러한 사정을 잘 아는 파리지앵들은 프라가리아 베스카의 출시 소식을 듣자마자 예약 경쟁을 펼치기도 한다. 그래서 한때는 예약 없이 구매할 수 없는 제품으로 이름을 날리기도 했다.

Des Gâteaux et du Pain
주소 63 Boulevard Pasteur, 75015 Paris
영업시간 수~월 09:00~18:00
가격 프라가리아 베스카 8유로(1인용), 35유로(4인용)

1

2

3

4

1. 색소를 전혀 넣지 않는 데 가토 에 뒤 팽의 제품들. 자연스러움을 추구하는 클레르 다몽 셰프의 감각이 느껴진다
2,3. 몽파르나스 타워 근처에 위치한 본점과 2호점의 모습. 검은색 부티크와 푸른 조명이 몽환적인 분위기를 띤다
4. 프랑스 최고의 여성 파티시에 중 한 명인 클레르 다몽 셰프. 맛과 색감에 대한 그녀의 감각은 단연 놀라움을 자아낸다

1. 야생 딸기인 프레즈 데 부아를 가득 넣어 만든 데 가토에 뒤 팽의 봄철 시그니처 메뉴 '프라가리아 베스카'
2~4. 파리 17구에 위치한 켈빈 라코트 파티스리. 따뜻하고 편안한 분위기의 살롱 드 테는 오픈 초기부터 사랑방 노릇을 톡톡히 하고 있다
5. 위고 에 빅토(Hugo & Victor), 조르주 상크(George V) 호텔 등에서 경력을 쌓고 지난 16년에 자신의 이름을 내건 매장을 오픈한 켈빈 라코트 셰프
6. 딸기 퓌레와 크렘 브륄레, 마라 데 부아 딸기가 어우러진 켈빈 라코트의 '벨라 프레사'

아름다운 딸기, **켈빈 라코트**

독창적인 조화와 깔끔한 제품으로 이름을 날리며 파리 17구에서 살롱 드 테를 운영하는 켈빈 라코트(Kelvin Lacote) 셰프. 늘 다양하고 기발한 조합의 제품을 선보이는 그는 봄의 신선함을 그대로 표현한 제품을 구상했다. 스페인어로 '아름다운 딸기'라는 의미의 '벨라 프레사(Bella Fresa)'를 선보인 것.

아몬드 크림과 크렘 파티시에르를 기본으로 딸기 타르트를 만드는 여타 파티스리와는 다르게, 파트 쉬크레에 딸기 콩피와 레몬과 타임을 섞어 만든 크렘 브륄레를 더하고 위에 딸기를 가득 얹어 마무리했다. 이 제품에서 돋보이는 것은 단연 타르트에 첨가한 레몬 타임 크렘 브륄레로, 흔히 여름에 즐기는 살구 타르트에 크렘 브륄레를 넣는 방식을 딸기 타르트에 접목한 점이 독특하다. 살구 타르트는 살구의 부드러운 맛을 강조하기 위해 바닐라 크렘 브륄레를 넣어 살구 특유의 식감과 부드러운 단맛을 극대화하곤 한다. 하지만 이러한 조화는 아삭아삭하고 새콤한 프랑스 딸기의 특성상 딸기 타르트에서는 좀처럼 찾아보기 힘들다.

켈빈 라코트 셰프는 딸기와 크렘 브륄레의 완벽한 조화를 위해 '마라 데 부아(maras des bois)' 품종을 선택했다. 유난히 동글동글한 형태의 이 딸기는 다른 딸기보다 식감은 훨씬 부드럽지만 강한 향이 특징이다. 그러나 단맛이나 신맛, 어느 면도 딱히 크게 부각되지 않아 '향이 좋은 딸기'라는 인식이 강하기 때문에 최고급 딸기잼을 만들 때 주로 쓰인다. 켈빈 셰프는 벨라 프레사를 향이 강하지만 비교적 가벼운 맛의 딸기와 새콤한 크렘 브륄레의 맛이 서로의 특징을 보완하는 형태로 구성했다. 한입 크게 베어 물면 입 안에서의 어울림이 좋다. 이 제품은 오는 9월까지 판매할 예정이다.

Kelvin Lacote
주소 78 Avenue de Villiers, 75017 Paris
영업시간 수~일 09:30~18:00
가격 벨라 프레사 6.5유로(1인용)

1. 숯 마카롱 셸과 딱총나무 꽃 크림, 딸기 콩포트가 어우러진 '숯 딸기 마카롱'
2,3. 따뜻한 느낌의 불랑주리 유토피. 친근한 불랑주리야말로 좋은 불랑주리라고 생각하는 두 셰프의 정체성을 담았다
4. 프랑스 민주화의 상징인 리퍼블릭 광장 근처에 위치해 관광객이 끊이지 않는 불랑주리 유토피
5. 학창시절부터 단짝이었다는 에르완 셰프와 세바스티앙 셰프. 사이좋은 모습이 마치 형제처럼 느껴지기도 한다

톡톡 튀는 아이디어, **불랑주리 유토피**

망고-고수 타르트, 검은깨 바닐라 타르트 등 프랑스에서는 좀처럼 보기 힘든 조합을 선보이며 독창적인 제품들을 내놓는 불랑주리 유토피(Boulangerie Utopie)는 우애 좋은 두 명의 친구가 운영하는 제과점이다. 에르완(Erwan) 셰프는 제빵을, 세바스티앙(Sebastien) 셰프는 제과를 담당한다. 톡톡 튀는 아이디어로 신제품 출시마다 뜨거운 반응을 불러오는 그들이 이번 봄에는 숯과 딸기를 이용한 제품을 선보였다. '숯 딸기 마카롱(Macaronade Fraise Charbon)'은 식용 숯으로 검은색을 낸 마카롱과 딱총나무 꽃 크림, 딸기 콩포트와 생딸기를 넣어 만든 제품으로 검은색의 마카롱과 빨간색의 딸기가 대비되며 색의 조화를 이룬다. 세바스티앙 셰프에 의하면 숯으로 색을 낸 음식들을 먹고 나면 입 안이 검게 물드는데, 이 검은색이 딸기나 봄과는 너무나 이질적이라는 느낌이 들어서 오히려 숯과 딸기를 조합해보고 싶었다고.

숯으로 색을 낸 마카롱은 독특한 느낌을 선사할 뿐 맛에는 영향을 미치지 않는다. 봄철 흐드러지게 핀 딱총나무 꽃향기를 더해 만든 딱총나무 크림과 '렌 데 발레(reine des vallées)' 품종의 딸기를 사용해 만든 상큼한 콩포트의 조화는 봄철 피크닉에 더할 나위 없이 좋은 최고의 디저트다. 불랑주리 유토피에서 이번에 선택한 렌 데 발레 딸기는 크기는 작지만 씹는 맛이 좋고 은은한 단맛이 특징으로 마카롱과 함께 먹을 때 아삭한 식감을 더한다. 제품은 4월부터 8월까지 5개월 동안 판매할 계획이며, 딸기의 수급 상황에 따라 다른 품종의 딸기로 대체할 수 있다.

Boulangerie Utopie
주소 20 Rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris
영업시간 화~일 07:00~19:00
가격 숯 딸기 마카롱 5.5유로(1인용)

새로운 반향, **얀 쿠브레르**

2016년 오픈 초기부터 큰 화제를 낳으며 프랑스 제과업계의 새로운 바람을 일으키고 있는 얀 쿠브레르(Yann Couvreur) 셰프. 그는 매 시즌마다 특유의 세련되고 자연스러운 제품을 선보이며 파리지앵의 마음을 사로잡는다. 얀 셰프가 매년 봄에 내놓는 '프레지에'는 언론에서도 여러 번 주목할 뿐만 아니라 꾸준히 인기몰이를 한다.

딸기를 수직으로 잘라 케이크의 모든 면에 조그마한 조각으로 붙여 만든 그의 '프레지에'는 여타 다른 제과점에서 선보인 형태의 프레지에와는 사뭇 다른 느낌이다. 얇게 조각을 내 붙인 딸기와 부르봉산(産) 바닐라로 맛을 낸 무슬린 크림, 버터가 듬뿍 들어간 제누아즈와 딸기 콩포트로 만든 이 제품은 봄 시즌만 되면 파리지앵들이 가장 먼저 찾는 제품 중 하나가 되었다.

하지만 일각에선 의견이 분분한 것도 사실이다. 케이크 바깥 면에 붙인 딸기 조각들은 딸기의 섬유질을 직각으로 잘라 연출했기 때문에 단면에서 과즙이 지속적으로 빠져나가 신선도가 급격하게 떨어질뿐더러, 구매한 지 한나절만 지나도 딸기의 색이 변하기 때문이다. 얀 쿠브레르 셰프는 이를 보완하기 위해 딸기 중 가장 과육이 단단하고 보존성이 좋은 '마에스트로(maestro)' 품종을 사용하고 있다. 또한 과일의 갈변과 신선도를 한층 더 보완하기 위해 비타민이 첨가된 특수 나파주를 사용하는 등 지난 2016년 처음 선보일 때에 비해 훨씬 완성도가 높아졌다는 평이 지배적이다.

Yann Couvreur
주소 23bis Rue des Rosiers, 75004 Paris 외 4곳
영업시간 화~일 10:00~19:00
가격 프레지에 8유로(1인용)

1. 부드러운 맛을 강조한 얀 쿠브레르 셰프의 '프레지에'는 마치 한국의 딸기 쇼트케이크처럼 가벼운 식감을 자랑한다
2. 2016년에 오픈한 얀 쿠브레르는 현재 5개의 부티크를 운영 중이다
3,4. 세련된 부티크 내부는 밝고 경쾌한 분위기로 꾸몄다
5. 세드릭 그롤레(Cedric Grolet), 막심 프레데릭(Maxime Frederic) 셰프 등과 함께 프랑스 제과의 젊은 아이콘으로 떠오른 얀 쿠브레르 셰프

홍문섭
- 프랑스 파리 Maison Carl Marletti, Arnaud Larher, Goutte d'or / 리옹 Maison Pozzoli 근무
- 호주 브리즈번 Restaurant Jojo's, Champ 근무
- CAP Pâtissier, Chocolatier, Boulanger
- ENSP Bac+3 제과 학사 과정 졸업
- 현재 프랑스 퐁텐블로 Frédéric Cassel 근무 중