

Chez Panisse에 관한 분석

최민구

<http://www.cyworld.com/cookmingoo/9861488>

음식을 만드는데 있어서, 최근의 경향이라 함은.

외적인 요소들, 2차적인 요소들에 많이 치우쳐 있다. 요리사의 기술을 이용하여, 이미 주어진 재료의 성질을 바꾸어 식감이나 상태를 새롭게 만들어 낸다거나, 세밀한 부분까지 섬세하게 관리, 혹은 음식의 모양을 전체적으로 만들어내는 플레이팅 등이다.

하지만, 이러한 차원의 관리는 레스토랑 내에서의, 2차적 차원의 기술, 혹은 '응용'에 해당된다.

라인에서 요리를 직접 만들어 내는 요리사라면, 당연히 제공된 식재료를 통해서, 고객에게 제공되기까지의 관리에 집중하면 되겠지만, 주방을 전체 관리하는 Chef, '주방장'의 관점에서 레스토랑을 이야기 하자면, 어떤 공급 업자로 부터, 어떻게 관리받은 식재료를, 언제 제공 받는지와 같은 1차적인 요소들까지 모두 생각해야 되는 것이며, 이것이 선행되어야 제대로 된 요리를 만들 수 있다고 생각한다.

많은 대도시의 레스토랑들은, 이러한 1차적인 요소들, 시간적, 환경적인 제약 없이, 믿을만한 유통업자들에게서 식재료를 제공 받아 왔지만, 이미 1차적 차원의 관리가 적극적으로 이루어지지 않은 음식이란 그 시작점 부터가 다를 수 밖에 없다.

나는 요리사를 단순한 기술자가 아닌, 식문화를 이끌어가는 '길잡이'라고 생각한다. 10대들의 패션과 생활방식에 연예인들과 드라마 속 삶의 모습들이 영향을 미치듯이, 수많은 대중들이 마트에서 음식을 고를때, 그리고 그네들의 가족들을 위한 밥상을 차릴때 따르고 싶어하는 '길잡이'.

그러기 위해서 우리는 우리들의 역할 속으로 좀 더 깊숙이 파고 들어야 하며, 우리 스스로를 단순한 기술자를 넘어선 음식시장 전체를 생각하고, 이해하는 '전문가'로 정의해야 한다.

요리사들의 '역할' 혹은 '지식'을 1차적 차원까지 포괄할 정도로 확장하려면, 자신이 사용하는 식재료의 기본적인 성질에 더하여, 어느 지역에서, 누구에게, 어떠한 방식으로 생산 되었으며, 그 식재료가 자신의 주방에 도달 하기까지의 과정(기간과, 수단)과 더불어 우리의 음식이 고객의 건강과, 우리 환경에 어떠한 영향을 미칠 것인지 까지 꿰뚫어 볼 수 있어야 한다.

'요리사'의 기본적 활동 영역.

'주방장'의 확장된 활동 영역.

1. 1. 식재료 제공업자의 선정(어느 지역, 누구에게, 어떻게 생산된 식재료를)
2. 2. 유통구조 파악(국내산, 수입산, 소요기간)
3. 3. 알맞은 식재료의 수령.
4. 4. 재고 및 창고 관리.
5. 5. 본인 음식을 위한 기술 연구, 개발.
6. 6. 활용 및 서비스

하지만, 이러한 1차적 요소들을 관리한다는 것은 현실적으로 매우 어려운 일이며, 이것들을 위한 지식을 갖추는 것 또한, 많은 시간이 소요되는 일이다. 그러나, 이러한 1차적인 요소들을 오랫동안 잘 관리하고 그것을 요리의 핵심으로 생각하는 레스토랑이, 바로 미국 'Farm to table'의 기원인 Chez Panisse 이다.

Napa 와 Sonoma를 아우르는 California, Bay Area의 수많은 지역농부들과, 지난 40년동안의 역사를 함께 써오면서, 각각의 농장, 농부들과 친밀한 관계를 맺어왔고, Seasonal, Local Food를 고객들에게 제공해 왔으며, 미국 최초로, 해당 메뉴에는 그날의 메뉴에 쓰여진 식재료의 농장과 농부의 이름을 표기하여, 공급업자와 함께 Chez Panisse 레스토랑 음식의 평판을 함께 공유해 왔다.

이러한 장치는 레스토랑과 공급업자간의 유기적인 관계를 강화하는데에도 한 몫을 하는데, 공급업자가 좋은 식재료를 제공하여, 좋은 음식을 고객들에게 제공하게 되면, 고객들은 레스토랑의 공급업자까지 기분 좋게 기억 할 수 있게된다. 하지만, 공급업자의 식재료가 좋지 못하여, 좋지 못한 음식을 고객들에게 제공하게 되면, 레스토랑 음식의 평판과 더불어 공급업자의 이름까지 낮아지므로, 공급업자들은 좋은 식자재를 지속적으로 공급하기 위한 노력을 게을리 할 수 없기 때문이다.

매일마다 바뀌는 4개의 코스 메뉴들은 주어진 계절과 환경적인 요소들을 기본으로 컨셉이 정해지고, 그날 그날 공급된 식재료를 바탕으로 결정된다. 즉, 당일 최종 식재료가 공급될때까지는 아무도 어떤 음식이 만들어질 지 모른다. 실례로 어업 상황이 바뀌어 A라는 생선이 아닌 B라는 생선이 공급 된다면, 그날 미리 계획했던 식재료와 조리 방법이, B라는 생선과 그 생선에 가장 잘 어울리는 조리방법으로 완성된 음식으로 바뀌게 되고, 4개의 전체 코스 메뉴 중 한가지 코스의 식재료와 조리방법이 바뀔으로써, 전체 코스의 강,약 혹은 전체적인 맛의 밸런스를 위해서 다른 메뉴들의 구성까지 바뀌게 된다.

이렇게 매일마다 바뀌고, 즉흥적으로 짜여지는 코스 메뉴를 소화하는데는 전체 스태프들의 오랜 경험 또한 중요 요소. 라인쿡으로 일하는 '고든'과 '에이미'는 각각 Chez Panisse에서 20년, 17년 이상을 함께 일해온 식구들이며, 'Sous Chef', '제롬'은 20년 이상, 'Chef', '장피에르'는 35년 이상 주방에서 함께 일해온 한 가족이다.

라인에서 음식을 조리하고, 수셰프 들이 각각의 플레이팅을 마무리 한 후 헤드셰프가 최종 점검을 하는 일반적인 주방들과 달리, Chez Panisse에서는, 그날의 음식을 각 라인쿡들의 아이디어로 조율한 후, 테이스팅을 셰프와 함께 점검하고, 실제 서빙 시에는 라인쿡들의 재량으로 플레이팅을 마무리하여 서빙하는 시스템이다. 또한, 각각의 라인쿡들은 정해진 스테이션이 없이, 매일마다 자신이 원하는 스테이션을 선택하는데, 이러한 운영방식은 오랫동안 같이 일해온 '신뢰'에 바탕을 둔다고 볼 수 있다.

셰프는 서비스 시간동안, appetizer(Hors d'œuvre)를 서빙하면서 전체적인 주방의 흐름을 관리하거나, 직접 인턴 교육에 힘쓰면서, 자신의 역할을 다한다.

일반적으로 외식업계에서 2년, 길게는 3년정도 일 한 후, 다른 업장으로 이직하는게 관례라고 봤을때, 이는 아주 이례적인 일인데, 여기에는 그에 맞는 이유가 있다. 일일 근무시간이 8시간 30분으로 합리적이며, 레스토랑 주방인력들에게는 드물게 의료보험, 치과보험, 유급 휴가와 같은 복지 혜택들이 주어지기 때문이다.

하지만, 무엇보다 중요한 이유는 항상 개개인을 존중하는 주방 분위기이다.

지난 오개월동안 근무 하면서, 한번도 서로의 얼굴을 붉히거나, 언성을 높이는 언쟁과 같은 일들을 경험한 적이 없다. Chef 장 피에르의 지적은 그날의 서비스 퀄리티를 두루 조율하면서 관찰한 후, 다음날의 미팅시에 어제의 음식들을 전체적으로 리뷰하면서, 참고사항 및 장점을 설명하는 매우 온화한 방식이며, 주방의 모든 스태프들이 신뢰하고 따르는 부드러우면서 강력한 외유내강의 리더쉽인데, 이것이 Chez Panisse 전체의 스태프들을 가족으로 묶어주는 특별한 연결 고리이다.

마지막으로 설명되어야 할 부분은 Local, Seasonal Food, 그리고 Slow Food의 심볼로서 역할 하는 Chez Panisse이다.

1900년대 후반부터 브라질에서 환경운동을 해온 '호세 루첸베르거'의 책 '지구적 사고, 생태학적 식생활'에서 그는 다음과 같은 비전을 제시 했다. '우리의 식탁이 풍성하게 차려지되, 식사의 즐거움을 향유한다는 것이 그것을 위해 지속적인 대가를 치루어야 한다는 것을 의미해서는 안 된다. 이는 하나의 동전의 양면성을 말하는 것으로서, 식탁의 풍성함은 식물과 동물의 멸종이라는 심각한 결과를 동반하거나, 토양과 수질을 오염시킬 수 있고, 우리의 식품에 이물질 함유 부담을 가중시키며, 비옥한 지역을 황폐한 생산 지대로 바꿔 놓을 수도 있

다.' '바라건대 토착 음식에 들어가는 재료들이 가능한한 다양하게 미래에도 그러한 식품을 애호하는 사람들이 사는 지역에서 산출될 수 있었으면 한다. 나아가 지구화와 패스트 푸드의 세계 제패에도 불구하고 각 민족의 토착적 요리에서 유래한 지역 음식이 그대로 그 지역에서 명맥을 유지하기를 희망한다.'

또한, 베스킨 라빈스의 후계자에서, 지금은 환경운동가이자 작가로 활동중인 '존 로빈스'는 자신의 책 '음식혁명'에서 GMO식품, 대량농경과 공장형 축산업에 대한 심각한 경고를 여러 차례 되풀이 했고, 그밖에도 수많은 전문가들은 현대사회의 식문화와 관련하여, 자연친화적이고 생태학적인 사이클로 변화해 가야한다는 목소리를 높이고 있는데, 그 중에는 Chez Panisse의 설립자이자 환경 운동가인 Alice Waters가 적지 않은 위치를 차지하고 있다.

그녀는 Seasonal, Local Food 운동을 미국내에서 광범위하게 펼치고 있으며, Edible School Yard와 같은 어린이들에게 음식과 관련된 올바른 정보를 전달하는 교육 프로그램을 운영하고 있다. 미국의 백악관 앞 정원에 Vegetable Garden을 만들어 상징적인 메시지를 전파하기도 했으며, 이태리에 본부를 둔 Slow Food International의 부회장으로 활동하기도 했다. 이러한 그녀의 운동들에 힘 입어 몇해전에는 World Best Restaurant에서 Chez Panisse가 20위를 차지하기도 했다.

Chez Panisse의 모든 스텝들이 생각하는 컨셉은 어렵지 않다. Seasonal, Local Food를 기본으로, GMO 식품을 철저히 배재하며, Organic Food만을 제공한다.

예를 들어 최근 Chez Panisse 레스토랑에서는 소고기를 서빙하지 않고 있다. 이유는 맛 좋은 유기농 소를 구하기 어렵기 때문인데, 미국의 많은 소들이 유전자 조작된 옥수수로 사육되고 있으며, 풀을 뜯고 자란 소들도 시장에 나가기 직전에는 유전자 조작된 콩이나 옥수수를 먹여 사육을 마무리 하기 때문에 100%의 유기농 소를 찾기가 쉽지 않다. 100% 유기농 소들은 이에 반하여 맛이 떨어지는데, 얼마전 샘플 테이스팅 결과 좋은 소고기를 찾았었지만, 결과적으로 해당 소고기를 고객들에게 제공하지는 못했다. 왜냐하면, 해당 농장에서 소의 먹이로 쓰는 건초가 중국에서 수입된 것들이었기 때문이다. 해당 건초의 품질과 수입과정에서 생길수도 있는 여러가지 환경적인 문제점들은 무시할 수 없는 요소이다.

이렇게 철저한 관리 속에서 그들은 자기네들이 만들어낸 철학을 40년동안 지켜내 왔으며, 고객과 레스토랑 뿐만 아니라, 우리의 공급업자들 까지도 생각하는 건전한 커뮤니티, 선순환 형성, 그리고 이러한 음식 철학을 대중에게 알리는 환경운동까지 아우르고 있다.

누군가에게 특별한 한끼 저녁 식사는, 평소와는 다른, 기쁘고 새로운 경험들로 채워져야 한다고 생각하며, 이런 음식들은 당연히 진귀한 식재료들을 기본으로, 화려한 기술이 사용된 훌륭한 것들 이어야 한다. 하지만, 중요한 문제점은 이러한 특별함, 혹은 새로움이 우리들이

먹는 매일의 밥상까지 위협하기 때문이다.

다시 한번 말하지만, 나는 요리사들이 식문화를 이끌어가는 역할모델로서, 수많은 대중에게 영향을 끼치는 중요한 위치를 차지하고 있다고 생각하며, 이러한 관점에서 볼때, Chez Panisse는 전세계의 식문화를 이끌어가는 건전한 역할 모델들 중 하나로서 중요한 위치를 차지하고 있다.