

● ZOOM IN FRANCE

카를 마를레티

밀푼유에 영혼을 입히는 남자

Carl marletti

디저트의 르네상스라고 말할 수 있는 90년대에는 '피에르 에르메'와 '필립 콘티치니'가 중심에 서 있었다. 그들은 전통적인 방식에 얽매이지 않고 새로운 질감을 표현하면서 창조적 활동을 할 수 있는 과제를 후배들에게 내곤 했다. 그의 가르침에 따른 수많은 차세대 파티시에들 중 카를 마를레티는 떠오르는 샛별 중에 샛별이 아닐까 싶다. 카를 마를레티 그를 어렵게 만났다.

글·사진 이정화 통신문 진행 문영화 기자

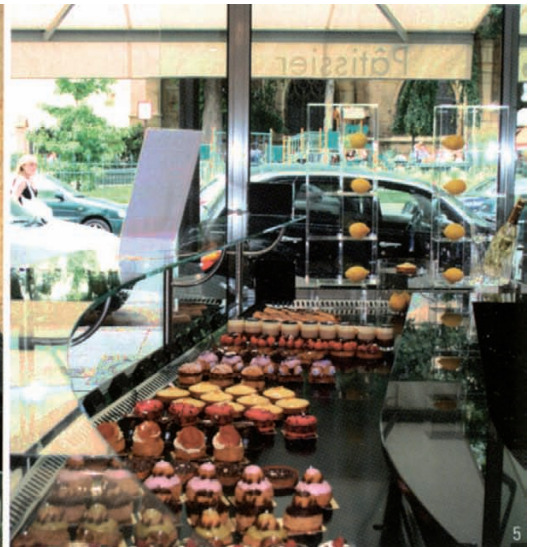
프탕테움에 인접해 있으며 영화 이멜리에의 촬영 장소로 더욱 유명해진 무프타르 거리를 내려가다 보면 고풍스런 건물에 둘러싸인 광장이 나온다. 그곳에는 주말이면 서는 야외 상설장에서 산지에서 갓 올라온 과일이나 치즈 같은 식품들을 구입하는 사람들과, 늦은 아침 한가롭게 노천 카페에서 브런치를 즐기는 이들이 섞인 흥미로운 풍경을 자아낸다. 그 맞은편엔 북적이는 광장 분위기와는 사뭇 다른 현대적이고 깔끔한 인테리어의 파티시어가 있다. 감각적이고 세련된 인테리어 덕분에 지나가는 사람들은 발걸음을 멈추고 윈도우 인을 둘러다 보고 그곳이 카를 마를레티가 오너셰프 로 오픈한 곳이라는 것을 알면 또 한번 놀라게 된다.

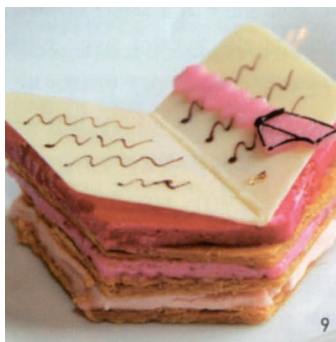
파티시에, 카를 마를레티.

그는 대부분의 시간을 그의 가게에 머물면서 실습생에게 강습을 하거나 새로운 작품 개발을 위해 심혈을 기울인다. 또한 직접 제품을 건네고 잔돈을 주고 받는 판

매대에도 서 있어 명성에 어울리지 않는 풋풋함과 소박함을 엿볼 수 있다. 그의 손길에 한번 매료된 사람들은 일부러 그곳을 다시 찾아올 만큼 아젠 무프타르 거리의 명소로 떠올랐다고 해도 과언이 아니다. 그의 끊임없는 연구와 노력으로 만들어진 작품들이기에 어쩌면 당연한 결과일 것이다. 그의 부딪치에선 15여 가지 종류의 각종 케이크들을 선보이고 있고 평소에 흔히 접할 수 없는 재료들을 조합한 수제 잼을 직접 만들어 내놓기도 한다. 살인미소로 여심을 사로잡는 그의 준수한 외모에 한번 놀라고, 형형색색의 다채로운 제품들에 눈길이 가고, 감미롭게 녹아들어가는 맛에 다시 한번 놀라 어느새 카를 마를레티의 팬이 되어 지긋한 웃음을 짓게 한다.

카를 마를레티, 파리에서 파티시에로 활동했던 할아버지의 영향으로 어린 시절부터 접했던 밀가루 반죽은 자연스럽게 그의 인생을 결정짓는 필연적인 요소였다.





- 1 현대 패션계의 선두주자인 디자이너 '아가타 루이즈 프라다' 그녀가 디자인 한 제품을 들고 있다.
- 2 '아가타 루이즈 프라다'가 '카를 마를레티'와 협동으로 제작한 '생상피유 (500겹의 파이)'.
- 3 '카를 마를레티'가 파리에 오픈한 모던 스타일의 매장 외관
- 4 살인미소가 멋진 웨프 '카를 마를레티'
- 5 쇼케이스에 진열된 15여 종류의 다양한 제품들
- 6 다양한 과일들로 웨프가 만든 수제잼
- 7 '카를 마를레티'의 대명사가 된 독특한 스타일의 밀피유
- 8 2009 피가로가 선정한 최고의 시트롱
- 9 패션 디자이너 샹탈 토마가 디자인한 '생상피유'

Carl Marletti
 51, Rue censier 75005 Paris
 Tel. 01 43 31 68 12
 Fax. 01 43 31 54 13
 화~토 10h-20h
 일 10h-13h30
 월요일 정기휴업
 www.carlmarletti.com

그러한 가정환경 덕분에 요리 관련 고등학교를 다니기 시작하면서 '르노트르(Le notre)에서 실습을 거쳐 1988년에 '포텔 앤 샤토(Potel & Chabot)'에서 '베르나르 에커(Bernard Ercker)'밑에서 일하였다고 한다. '베르나르 에커'가 그에게 파티시에라는 직업이 무엇인가에 대해 알게 해줬다면 '파트릭 드 생바볼'은 데코레이션의 가르침을 주신 소중한 은인이라고 한다. 1992년에 '크리스티앙 보티에'가 있는 '르 그랑 호텔(Le Grand Hotel)'의 레스토랑인 '카페 드 라 페'에서 일하게 되면서 마침내 2002년, 비교적 빠른 시기에 23명을 거느리고 매일 200개의 밀피유를 만들어내는 수석 파티시에로 자리매김하면서 조금씩 그의 명성을 알리기 시작했다.

밀피유에 디자인을 입히다.

오프 쿼뜨르(haute couture)는 이전 패션에서만 볼 수 있는 전유물이 아니다. 2005년에는 패션계의 선두 주자에 속하는 샹탈 토마, 아그네스 베, 스틸라 카딩트 같은 여러 유명 디자이너들과 협동제작으로 그들이 디자인한 밀피유(천겹의 잎)의 반절인 생상피유(500겹의 잎)를 고안하였다. '카페 드 라 페'에서 그 당시 수석 파티시에였던 카를 마를레티가 감독하여 선보인 이것은 큰 성공을 거두며 밀리트 컬렉션을 마무리하기도 하였다. 밀피유는 가게 내부에도 액자가 걸려있을 만큼 그의 수식어가 되어버려 떼어 놓을 수 없는 존재이기도 한데 감미로운 향과 입에서 느껴지는 달콤함과 바삭함의 조화 또한 일품이다.

멈추지 않는 새로운 도약

이러한 화려한 경력에도 불구하고 또 다른 자신의 세계를 만들기 위해 2007년 연말에 그의 첫 번째 파티스

리를 열게 되었다. 그의 말을 빌리자면 고급스럽고 유명한 레스토랑의 웨프로 머물러 있는 생활보다 오너셰프로 대중적으로 많은 사람들에게 그의 제품을 선보이는 것에 더 만족을 느낀다고 한다. 더불어 일본을 비롯한 많은 나라에서 강연을 하면서 제과에 대한 자신의 철학을 공유하며 디저트 문화에 한 획을 긋는 선두주자가 되고 있다.

2009년 5월, 피가로가 선정한 최고의 타르트 시트롱에 그의 명성을 다시 한번 알리게 되었다. 한 해의 최고 타르트 시트롱의 품질을 가리기 위한 평가였다. 테스트 과정 또한 철저했는데 그들은 20여명의 현재 활발한 활동으로 이름을 날리는 파티시에들을 임의적으로 선정하였다고 한다. 공정한 평가로 품질을 가리기 위해 같은 날 아침 동시에 여러 후보들의 타르트 시트롱을 구입하였고 익명으로 붙여진 번호로 기자들과 수석 파티시에인 '크리스토프 펠더'로 구성되어진 심사위원들에 의해 평가가 되었다. 제품모양, 재료에서 오는 질감, 밀가루 반죽, 품질과 가격으로 나누어 20점 만점에 16점을 받아 당당히 1위에 이름을 올리는 쾌거를 맛보았다. 덕분에 그의 타르트 시트롱을 찾는 사람들로 요즘 웃는 날이 많아졌다고 한다.

앞으로 어떠한 계획을 가지고 있는지에 대한 기자의 질문에 그는 2호점을 열 계획을 가지고 있다고 한다. 또한 앞으로 경제수지가 맞다면 일본에서도 그의 파티스리를 열 것 같다는 힘찬 포부를 내보이기도 했다. 이렇게 그는 지난 화려한 경력에 멈추지 않고 끊임 없이 노력하면서 발전해 나가는 지금도 현재 진행 중인 파티시에이다. 7