



미술랭 3스타 레스토랑과 프랑스·미국 유명 호텔 레스토랑 총주방장을 지낸 셰프 필립 바크망(Philippe Bachmann)교수가 17일 우송대 SIC빌딩 3층에서 열린 “공동학위과정 개설 조리시연회”에서 학생들에게 직접 요리를 선보이고 있다. 정재훈 기자 jprime@cctoday.co.kr

우송대에서 프라이팬 든 세계최고 셰프

국내 유일 프랑스 조리명문대학 ‘폴 보퀴즈’ 과정 개설
필립 바크망 조리시연회... 유학 없이 글로벌 셰프 육성

“레시피를 달라고요? 당연히 가능하죠. 제 요리 철학이 ‘공유’인 걸요.” 프랑스에서 온 파란눈의 세계적인 셰프는 자신의 요리 철학을 관철시키기 위해 조리시연회를 마다하지 않았다.

17일 우송대가 마련한 ‘폴 보퀴즈-우송대 공동학위과정 개설 조리시연회’에서 있던 일이다.

미술랭 3스타 레스토랑과 프랑스·미국 유명 호텔 레스토랑 총주방장을 지낸 셰프 필립 바크망(Philippe Bachmann)교수가 우송대 학생들 곁에서 직접 요리를 만들었다. 폴 보퀴즈(Institut Paul Bocuse)는 프랑스 리옹에

위치한 세계적인 조리대학이다. 이 대학은 한 국가당 단 1곳만 공동학위과정을 개설해 엄선된 교육과정으로 정통 프랑스 요리를 가르치는 것으로 명성을 쌓고 있다.

우송대는 호텔외식조리대학과 솔 인터내셔널 스쿨 조리관련전공 학생을 대상으로 영어 집중교육 후 3년 간 프랑스 현지와 동일한 과정으로 세계적 스타 셰프를 키울 계획을 세웠다. 이날 진행된 조리시연회에서 바크망 셰프는 토마토를 이용한 여름 요리와 자몽을 곁들인 상큼한 게살 샐러드를 시연했다.

바크망 셰프는 “폴 보퀴즈는 프랑스 전통 요리기법을 현대적으로

활용하는 게 주특기”라며 “점차 더워지는 한국 날씨에 걸맞는 차가운 요리를 낼 예정”이라고 말했다.

이어진 시연에선 토마토 속을 모두 파낸 뒤 바질과 모짜렐라 치즈 등을 가미해 토마토 소르베(셔벗)을 만드는 과정을 선보였다.

중간엔 자몽 과육을 끓인 뒤 젤라틴과 섞어 젤리를 만들고 얇게 썰어 게살 샐러드를 김밥처럼 마는 요리를 진행했다. 시연 중간에 바크망 셰프는 ‘우송대 학생들이 3일간 이어지는 조리시연을 잘 들어줘 감동받고 있다’거나 ‘한국인 부인을 뒤 한국문화에 익숙하다’는 등 지한과 셰프의 면모를 뽐냈다.

한편 우송대는 오는 9월부터 폴 보퀴즈 공동학위과정을 운영하기 위한 준비를 마치고 학생 모집도 마친 상태다. 이형규 기자