

Winter Taste of PROVENCE

프로방스의 겨울을 맛보다

1년 중 3백 일간 햇빛이 내리쬐는 땅, 프로방스는 남국의 따스한 정취를 가득 품은 곳이다. 프랑스에서 가장 오래된 항구인 마르세유부터 과거 교황 도시의 영광을 누렸던 아비뇽까지, 찬란한 역사가 빚어낸 문화예술과 함께 그림 같은 풍경을 펼쳐진 마을들이 웅기종기 모여 있다. 흔히 '프로방스' 하면 보랏빛 라벤더밭으로 떠나는 여름 바캉스를 꿈꾸지만, 이곳의 진정한 미식은 겨울이 돼야 제철을 맞는다는 사실. 향기로운 블랙 트러플, 싱그러운 풀 향이 가득한 올리브유, 지중해 연안에서 건져 올린 신선한 해산물 등 겨울에도 먹거리가 넘쳐나는 풍요의 땅이다. 마르세유와 아비뇽, 그리고 주변의 숨은 보석 같은 소도시들을 렌터카로 유영하며 프로방스의 겨울을 맛보고 왔다.

EDIT 정민아 PHOTO 유수연 COOPERATE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR TOURISME



PART 1

Marseille

프로방스의 관문, 마르세유

파리 다음으로 큰 프랑스 제2의 도시이자 지중해 최대의 항구도시인 마르세유는 프로방스로 가는 관문으로 통한다. 겨울이 무색하게 따사로운 햇살과 산뜻한 바닷바람을 맞으며 2천6백 년의 역사를 품은 도시 곳곳을 둘러보고, 근교에서 갓 잡은 싱싱한 해산물과 올리브로 빚어낸 미식을 탐미했다.



CITY TOUR

항구도시의 정신적 지주
마르세유 노트르담 대성당

‘마르세유’ 하면 떠오르는 상징적인 풍경이 있다. 도심 한가운데 우뚝 솟은 언덕 위에 자리 잡은 성당. 종교와 관계없이 모든 마르세유 시민에게 이곳은 정신적인 지주와 같은 존재다. 먼 옛날부터 항해를 나간 선원들이 고향으로 돌아올 때 이 성당을 이정표로 삼아왔기에, 시민은 이곳을 도시를 지켜주는 신성한 장소라고 여겼다. 성당 한편에는 항해를 마치고 무사히 돌아온 선원의 가족이 남긴 감사패가 빼곡하다. 하지만 여행객 입장에서 이곳을 찾는 이유는 뭐니 뭐니 해도 탁 트인 풍경 때문. 언덕 위에 오르면 건물이 오밀조밀 모인 구 항구 주변으로 새파란 지중해가 펼쳐진 전망이 꽤 근사하다.

Notre Dame de la Garde Basilica

● Rue Fort du Sanctuaire, 13006 Marseille, France

오늘 아침의 생선

구 항구의 피시 마켓

마르세유의 구 항구 VIEUX-PORT는 프랑스에서 가장 오래된 항구이자 도시의 중심지이다. ‘C’자 모양의 항구 주변으로 관광 명소나 레스토랑들이 몰려 있다. 그중 지하철 구항구역 주변에서는 매일 아침 수산시장이 열린다. 그날 새벽 갓 잡은 싱싱한 해산물을 판매하는데, 대문짝넙치, 붉은 점감갱 등 지중해 인근에서 주로 잡히는 생소한 생선들이 가득하다. 시장을 둘러봤다면, 역 주변에 설치된 거대한 거울 조형물인 ‘파빌리온’도 놓치지 말 것. 영국 출신 건축가 노먼 포스터의 작품으로, 항구 주변의 역동적인 풍경이 천장의 거울로 반사돼 이색적인 느낌을 자아낸다.

Marché aux Poissons

● 2 Quai du Port, 13002 Marseille, France





<나베트 데 아쿨>의 나베트.



<레스페란틴>의 올리브 초콜릿.

가장 오래되고 힙한 골목

파니에 지구

마르세유의 출발은 기원전 600년경, 그리스인이 세운 마을 '마살리아(MASSALIA)'에서 비롯됐다. 파니에 지구는 오랜 역사를 고스란히 간직한, 마르세유에서 가장 역사적인 동네다. 그리스인의 아고라로 활용됐던 렌슈 광장, 12세기 병원 건물에서 5성급 호텔로 탈바꿈한 '인터컨티넨탈 마르세유-호텔 디외' 등 유서 깊은 곳이 가득해 거리 자체가 야외 박물관이다. 좁은 골목 사이로는 프로방스 장인들의 아틀리에와 오래된 카페, 멋스러운 바들이 숨어 있고, 벽에 그려진 유쾌한 그래피티들은 힙한 분위기를 자아낸다. 거리를 거닐다가 약간 출출해졌다면, 마르세유의 전통 비스킷 '나베트(NAVETTES)'를 만드는 파니에 지구의 과자점 <나베트 데 아쿨(NAVETTES DES ACCOULES)>로 발길을 돌려보자. 1986년 문을 연 이곳은 호세 오르소니(JOSÉ ORSONI) 대표가 딸, 사위와 함께 나베트를 포함한 쿠키들을 매일 아침 직접 구워 판매하고 있다. 길쭉한 보트 모양으로 생긴 나베트는 오렌지 블라썸, 버터, 계란, 설탕 네 가지 재료로만 만든다. 소박한 담백함 끝에 달콤한 오렌지향 향미가 은은하게 남는다. 마르세유에서 전통적인 방법으로 나베트를 만드는 과자점은 이곳을 포함해 단 두 곳뿐. 파니에 지구에선 품질 좋은 올리브유로 만든 제품들도 다양하게 접할 수 있다. 그중 선물용 디저트를 사고 싶다면 올리브 초콜릿을 추천. <레스페란틴(L'ESPÉRANTINE)>은 엑스트라 버진 올리브유를 활용한 수제 초콜릿을 만드는 로컬 브랜드다. 올리브유는 초콜릿에 녹진한 텍스처를 가미해 풍미를 높여주고, 천연 방부제 역할도 한다고. 올리브유와 다크 초콜릿, 잘게 빻은 아몬드, 오렌지를 미묘하게 조합한 '에스페란틴 트래디션'이 시그너처 제품이다.

Navettes des Accoules

📍 68 Rue Caisserie, 13002 Marseille, France
 🌐 www.les-navettes-des-accoules.com

L'Espérantine

📍 Les Voutes de la Major, 17 Bd Jacques Saade, 13002 Marseille, France
 🌐 esperantine-de-marseille.com



지중해의 풍경을 담은 건축

위셈

유럽 지중해 문명 박물관 MUSEUM은 2013년 마르세유가 '유럽의 문화 수도'가 되면서 지어진 건축물이다. 이름 그대로 지중해의 예술, 역사와 관련된 소장품을 관람할 수 있는데, 이곳이 유명한 또 다른 이유는 혁신적인 디자인의 건축물 때문이다. 건축가 루디 리치오티가 기존의 옛 성을 토대로 외관에 현대적인 유리 건물을 세우고, 박물관의 옥상과 구도심의 생장 요새를 잇는 다리를 놓아 전통과 모던의 조화를 이끌어냈다. 특히 유리 건물 외벽에 열기설기 얇힌 그물 모양의 콘크리트 패널이 인상적. 옥상 테라스에 오르면 패널 사이로 보이는 지중해의 푸른 풍경과 함께, 강렬한 햇빛이 만들어낸 그물 그림자로 인해 마치 바닷속 풍경을 보는 듯 묘한 분위기를 조울할 수 있다.

MUCEM

📍 7 Prom. Robert Laffont, 13002 Marseille, France
 🌐 www.museum.org

TASTE OF MARSEILLE

지중해의 풍요를 담다

브라스리 레 페네트르

구 항구와 노르트담 대성당의 풍경이 한눈에 담기는 멋진 전망을 자랑하는 5성급 호텔 '인터컨티넨탈 마르세유-호텔 디외'의 2층 테라스식은 별 좋은 날이면 늘 만석이다. 멋진 풍경을 보면서 이곳에 위치한 <브라스리 레 페네트르>에서 여유로운 식사를 즐기려는 사람들의 발길이 이어지는 것. 브라스리에서는 호텔의 총괄 셰프 리오넬 레비 LIONEL LEVY의 지휘 아래, 지중해 악센트가 담긴 캐주얼한 메뉴를 선보이고 있다.

셰프는 풍요로운 지중해 지역에서 받은 영감을 요리로 풀어낸다. 니스의 피자 파이의 일종인 피살라디에르 PISSALADIÈRE를 재해석한 전채 요리는 바삭한 감자 도우 위에 안초비, 양파젼, 선드라이 토마토 등을 올려 개성적인 다채로운 감칠맛이 혀끝을 자극한다. 부드러운 송아지 고기에 달콤한 향을 품은 오렌지 뇨키와 올리브 절임을 곁들인 오소부코 OSSOBUCO는 또 어떤가. 이탈리아 요리에 프로방스의 색채를 덧입힌 느낌이다. 전통에 바탕을 두면서도 창의적인 그의 요리 스타일은 호텔 레스토랑 <알시오네 ALCYONE>가 2014년 미쉐린 1스타를 받으면서 더욱 주목받게 됐다.

<브라스리 레 페네트르>는 호텔에서 5분 거리의 구 항구 피시 마켓에서 공수해온 그날의 가장 신선한 해산물을 매일 요리에 활용하고, 근교에서 바른 먹거리를 길러내는 생산자들과 긴밀한 협업 관계를 유지하고 있다. 레비 셰프는 “나는 프로방스 요리의 고전적인 레시피를 재해석하고 뛰어난 식재료를 만들어내는 지역 생산자들과 함께 일하는 것이 재미있다”면서 “프로방스 요리 특유의 아로마를 만들어내는 마늘, 감귤류, 올리브유, 바질을 특히 사랑한다”고 힘주어 말했다.

Brasserie Les Fenêtres

InterContinental Marseille – Hotel Dieu, 1 Place Daviel, 13002 Marseille, France
marseille.intercontinental.com/en



피살라디에르.



오소부코.



리오넬 레비 셰프.



부야베스, 파니스, 조개 스투로 차려진 한 상.

녹진한 바다의 맛, 부야베스

세 마디 레 갈리네트

어느 도시든 여행 가면 꼭 먹어야 할 명물이 있는데, 마르세유의 명물은 단연 부야베스다. 지중해 앞바다에서 건져 올린 각종 생선들과 프로방스 지역의 감자와 토마토, 그리고 중동의 향신료인 사프란, 회향 등을 듬뿍 넣고 끓인 스투다. 마르세유 사람들은 ‘부야베스 헌장’을 통해 ‘솜뱅이, 아귀, 달고기, 봉장어, 대구 등 여러 종류의 지중해산 생선 중 최소 4종 이상을 사용해야 부야베스라고 부를 수 있다’고 깐깐하게 지정할 정도로 부야베스에 진심이다.

구 항구 부근에 위치한 <세 마디 레 갈리네트>는 지역 토박이인 델핀 루 DELPHINE ROUX 셰프가 정통 프로방스 요리를 선보이는 곳이다. 생선은 근처 마켓에서 공수한 지중해산물, 소고기와 양고기는 오랫동안 정육 일을 해온 아버지로 부터 수급받아 전통 방법 그대로 조리한다. 특히 부야베스는 셰프의 할머니에게 전수받은 레시피 그대로 선보인다.

부야베스는 보통 두 코스로 나뉘어 서빙된다. 우선 스투 국물과 빵을 제공하고, 어느 정도 먹으면 감자와 함께 조리한 생선 조림을 내온다. 부야베스를 처음 먹어보는 기자를 위해 직원이 스투를 즐기는 방법을 설명해줬다. 함께 나온 바삭 구운 바게트에 생마늘을 비빈 후, 마늘과 알리올리를 베이스로 만든 루유 소스를 듬뿍 묻힌다. 그리고 치즈를 올린 뒤, 국물에 푹 담갔다 먹는다. 짭짤하고 진득한 바다의 맛. 한식에 비유하자면, 매우 오래 끓인 매운탕 국물이 생각났다. 신선한 산미가 도드라지는 코트 뒤 프로방스 지역의 화이트와인이 제법 잘 어울렸다.



부야베스 스투 국물에 빵을 담가 먹는다.

Chez Madie Les Galinettes

138 Quai du Port, 13002 Marseille, France
www.madielesgalinettes.com

이토록 다양한 해산물 요리

라 부아트 아 사르딘

마르세유의 스타 셰프 제랄드 파세다가 “지중해는 나의 텃밭”이라고 할 정도로, 마르세유 미식의 원천은 바다에서 온다고 해도 과언이 아니다. 거대한 어항과도 같은 지중해에서 건져 올린 각종 해산물에 셰프의 개성을 덧입혀 별미 중의 별미가 탄생한다. ‘정어리 바구니’라는 의미를 품은 해산물 전문 레스토랑 <라 부아트 아 사르딘>도 그런 요리를 선보이는 대표적인 곳. 자신을 당당하게 ‘생선 장수’라고 소개하는 파비앵 튀기(FABIEN RUGI 대표가 2006년 오픈한 뒤, 로컬 시푸드를 다루는 유니크한 공간으로 현지인들의 사랑을 듬뿍 받고 있다. 각각각색의 통조림이 전시된 찬장이며 의자에 놓인 구명보트까지 소품부터 범상치 않다. 손님이 앉으면 주인장은 커다란 칠판을 들고 나온다. 그날의 생선에 따라 시시때때로 바뀌는 메뉴판이다. 가장 자신 있는 메뉴를 추천해달라는 주문에 신선한 굴부터 정어리 미트볼, 빵 위에 올린 정어리 구이 등의 전채가 줄줄이 나왔고, 시트러스한 코트 뒤 프로방스의 화이트와인과 환상의 궁합을 자랑했다. 메인은 리코타 치즈와 함께 조리한 정어리, 조갯살과 상큼한 레몬 소스로 만든 라비올리, 마르세유식 오징어 순대 등이 준비됐다. 개성 가득한 마르세유식 해산물 정찬이었다.

La Boite à Sardine

2 Bd de la Libération, 13001 Marseille, France



<라 보이테 어 살딘>의 해산물 요리 한 상.

샌드위치 속 프로방스

팽 아 라일

항상 정찬만 즐길 것 같은 프랑스인도 바쁘게 사회생활을 하다 보면 한 끼 챙겨 먹을 시간이 부족한 날도 있기 마련이다. <팽 아 라일>은 바쁜 직장인, 학생들을 위해 길거리에서 간편하게 먹을 수 있는 바게트 샌드위치를 만드는 곳이다. 가게 앞에 마르세유와 프로방스 지역 상징 깃발을 나란히 걸어들 정도로 애항심이 깊은 토박이 부부가 사이좋게 운영한다. 그런데 샌드위치 이름이 범상치 않다. 아이올리, 부야베스, 도브(프로방스식 소고기 스투) 등 프로방스 지역 전통 요리가 샌드위치로 변신했다. 예컨대 아이올리 샌드위치의 경우, 각종 채소와 계란을 다져서 아이올리 소스에 버무려 만들고, 도브 샌드위치도 와인 소스에 끓여낸 소고기를 잘게 다져 파니스(병아리콩 튀김)와 함께 바게트 빵 속에 넣는 식이다. 재료 손질부터 완성까지 일반 요리에 못지않은 시간과 정성이 들어가지만, 손님들이 맛있게 먹는 표정을 보는 게 가장 행복하다는 마음씨 좋은 주인장이다. 카페테리아처럼 야외석도 갖추고 있어 이곳에 앉아 ‘바질 맥주’ 같은 독특한 로컬 맥주와 함께 즐길 수도 있다.

Pain à l'ail

5 Rue de la Tour, 13001 Marseille, France



도브 샌드위치.

병아리콩 튀김인 파니스와 마늘 바게트.

파티시에와 아티스트의 합작 디저트

1860 르 팔레

세계에서 최초로 상공회의소가 결성된 곳은 마르세유다. <1860 르 팔레>는 그 역사적인 상공회의소 건물 1층에 위치한 카페 겸 레스토랑이다. 1860년에 완공되어 나폴레옹 3세가 개관식을 연 역사적인 장소임을 기리기 위해 건물이 세워진 연도인 ‘1860’을 업장명에 넣었다. 이곳은 올데이 브런치는 물론이고, 파리의 유명 파티스리 <달로요 DALLOYAU>의 디저트를 판매하고 있어 티타임을 즐기기에 좋은 카페로도 인기를 끌고 있다. 마르세유에서만 맛볼 수 있는 한정판 디저트도 있는데, 대표적인 것이 오페라 케이크를 베이스로 한 포레 블랑슈 FORET BLANCHE. 달로요 마르세유의 파티시에인 프랑크 샤르보 FRANCK CHARVOZ가 만든 디저트를 맛보고 한 아티스트가 그린 일러스트 문양을 탑의 초콜릿에 감각적으로 새겼다.

1860 Le Palais

9 La Canebière Vieux Port, 13001 Marseille, France
www.1860lepalais.fr

포레 블랑슈와 에스프레소.



항구 옆 핫 플레이스

그랑드 알 뒤 비외 포르

지난해 7월 구 항구 옆에 신개념 푸드홀이 들어섰다. <그랑드 알 뒤 비외 포르>는 무려 2000m의 너비를 자랑하는 실내 광장으로, 지중해와 연결된 다양한 나라의 음식들을 판매하는 포장마차들이 집결해 있다. 레바논의 꼬치구이, 스페인 타파스, 각종 해산물, 이탈리아 피자 파스타, 터키 케밥, 그리스 피타 기로스까지. 원하는 요리를 이것저것 구입해 와서 테이블에 앉으면, 서버가 원하는 주류나 음료를 세팅해준다. 분위기가 좋은 야외석이 마련되어 있어 밤이 되면 한잔 즐기러 온 젊은이들로 북새통을 이루고, 한편의 작은 무대에서 즉석 음악 공연까지 펼쳐진다. 12월 중순에는 빵, 생선, 고기, 채소, 치즈, 지역 맥주, 샤키테리 등 지역 특산물이 모이는 시장도 열어 ‘로컬 미식의 집결지’로 더욱 큰 사랑을 받을 전망이다.

Grandes Halles du Vieux Port

30A Cours d'Estienne d'Orves, 13001 Marseille, France
www.lesgrandeshalles.com



PART 2

Avignon

중세의 추억과 낭만, 아비뇽

유유히 흐르는 론강을 따라 도로를 달리다 보니 중세 시대 성벽이 나타났다. 성문 너머 위용을 떨치는 유럽 최대의 고딕 궁전인 교황청 궁전을 지나, 울퉁불퉁한 돌길을 따라 중세 시대로 타임슬립을 했다. 과거의 영광에서 비롯된 아비뇽의 맛은 풍요로웠다.



CITY TOUR



교황의 작은 왕국

아비뇽 역사 지구

14세기, 교황의 거처가 로마 바티칸이 아닌 프랑스 아비뇽에 있었던 적이 있다. 정치적인 이유로 1309년 교황이 로마에서 피신해왔고, 이후 1377년까지 아비뇽 출신의 교황이 대를 이어 통치권을 가졌다. 교황 9명이 살았던 아비뇽 교황청 궁전은 웅장한 요새로 고딕 양식으로 지어졌다. 내부는 프랑스 혁명으로 인해 많은 것들이 분실돼 일부 조각과 프레스코화만 남았지만, 관람객에게 대어해주는 아이패드를 통해 증강현실로 당시의 모습을 재현해 보여주고 있다. 궁전 아래에는 로마네스크 양식의 노트르담 데 돔 성당이 있으며, 강 유역까지 나아가면 당대 최고의 토목 기술로 지은 생베네제 다리를 만날 수 있다. 동요 '아비뇽의 다리 위에서'에 나오는 바로 그 다리다. 12세기 처음 지어졌을 때는 강을 가로지르는 900m 길이였으나, 강의 잦은 범람으로 파손돼 지금은 3개의 아치만이 남았다. 성당 옆 '로세 데 돔 공원'에 오르면 주변 풍경과 어우러진 다리의 멋진 원경을 조망할 수 있다는 사실. 당시 아비뇽이 유럽 종교의 중심지로서 얼마나 번영을 누렸는지 보여주는 이들 건축물들은 '아비뇽 역사 지구'로 유네스코 세계문화유산으로 지정돼 보호받고 있다.

Palais des Papes

A Pl. du Palais, 84000 Avignon, France

프랑스에서 가장 큰 강 섬

바르텔라스섬

야생적인 론강은 수세기에 걸쳐 수많은 섬을 만들어왔다. 이 중 아비뇽 올드타운과 강을 사이에 두고 마주한 바르텔라스섬(BARTHELASSE ISLAND)은 면적이 700ha나 되는 큰 섬이다. 프랑스의 강 주변 섬 중에 가장 면적이 크다고 알려졌다. 섬은 아비뇽 시민에게 멋진 녹지 공간을 제공한다. 주말이면 와인 한 병과 피크닉 세트를 챙겨 들고 섬 주변으로 피크닉을 떠나는 아비뇽 시민을 쉽게 만날 수 있다. 섬에서 올드타운을 바라보며, 강에 비친 역사 지구의 아름다운 모습을 감상하는 것만으로도 이 섬에 가야 할 이유는 충분하다. 섬에 사는 사람들은 대부분 농사를 짓고 있다. 질 좋은 과일과 채소들은 섬 안의 파머스 마켓에서 판매하기도 한다. 아비뇽의 많은 요리사들이 애용하는 마켓이다.



TASTE OF AVIGNON

직접 만들어보는 프로방스의 맛 셰프 파스칼의 쿠킹 클래스

40여 개 상점이 모여 있는 대형 실내 시장인 '레알 마켓'은 아비뇽에서 제일 품질 좋은 로컬 식재료를 만날 수 있는 시장으로 꼽힌다. 이곳에서 파스칼 바르누앵(PASCAL BARNOUIN) 셰프를 만났다. 서글서글한 인상에 유쾌한 성격의 소유자인 그는 고향인 아비뇽에서 42년간 요리를 해온 베테랑 셰프다. 지역의 유기농 채소와 신선한 해산물, 생산자 라벨이 있는 고기 등으로 모던한 프로방스 퀴진을 선보이는 <메종 드 라 투르>를 아내와 함께 운영하고 있다. 이곳에서 프라이빗한 규모로 쿠킹 클래스도 진행하는데, 첫 시작은 항상 장보기다. 셰프는 시장의 단골 가게로 기사를 이끌었다. 맨 처음 간 치즈 전문점은 염소 젖으로 만든 프로방스 전통 치즈를 전문적으로 다루었다. 셰프는 "같은 염소 치즈라도 생산지와 숙성 정도에 따라 맛이 천차만별"이라고 설명했다. 다음 행선지는 올리브 절임 전문점. 셰프는 "프로방스의 모든 올리브 종류가 이곳에 있다"고 약간의 과장을 섞어 말하며 갈릭 올리브 절임을 맛보도록 했다. 그리고 "어떤 고기 종류를 좋아하느냐"는 질문에 기자가 선택한 닭고기와 지중해에서 많이 잡히는 생선 노랑촉수, 각종 조개들도 구입했다. 셰프의 장바구니가 꽤나 묵직해졌다.

그의 레스토랑 <메종 드 라 투르>는 시장에서 도보 10분 거리에 위치해 있었다. 정원 한가운데 큰 나무가 있는 아늑한 분위기의 레스토랑이었다. 통창으로 햇살이 풍부하게 들어오는 키친에는 오늘 요리할 모든 식재료가 먹음직스럽게 놓여 있었다. 제철을 맞은 각종 버섯들과 땅콩호박, 당근 등의 늦가을 채소들이 저마다의 빛깔을 뽐냈다. 셰프는 "신선한 재료들만 있다면, 단순한 조리법으로도 멋진 프로방스 요리가 완성된다"고 말하며 조리 과정의 일부를 보여줬다. 우선 크림과 달걀노른자, 설탕, 라벤더 등을 이용해 프렌치 디저트의 대명사 크렘브릴레의 베이스로도 쓰이는 크림소스를 함께 만들었다. 곧이어 닭고기와 생선을 먹기 좋게 롤 형태로 만들었다. 닭은 얇게 저미고 크림치즈를 얹은 뒤, 목이, 송이 등 각종 버섯을 넣어 돌돌 말았고, 노랑촉수도 살만 발라내 채소, 양송이 등을 안에 넣고 롤처럼 만 뒤, 삶아 팬에 구웠다. 마지막으로 프로방스에서 전통적으로 해산물 요리에 많이 쓰이는 올리브유 소스를 만드는 방법도 배웠다. 파, 양파, 마늘, 당근, 토마토, 바질 등 각종 채소를 잘게 다진 뒤, 안초비를 갈아 넣고, 엑스트라 버진



파스칼 바르누앵 셰프.



올리브유 소스에 볶은 조개 요리.



호박 가니시를 곁들인 닭고기 버섯 롤.

올리브유를 듬뿍 둘러주면 끝. 셰프는 시장에서 사온 홍합과 바지락, 키조개, 새우를 이 소스와 함께 팬에 볶아냈다. 매콤 고소한 냄새가 가득 퍼지며 식욕을 자극했다. 드디어 식사 시간이다. 테이블엔 각기 다른 지역에서 숙성 기간을 다르게 한 염소 치즈의 맛을 비교할 수 있도록 치즈 플레이트가 준비됐다. 이를 숙성시킨 프레시 치즈는 부드럽고 신선해 부담이 없었고, 2주 정도 숙성시킨 미들급, 그 이상을 숙성시킨 올드급으로 갈수록 단단한 식감과 쿼콤한 향, 구수한 감칠맛이 더 진하게 느껴졌다. 아비뇽의 동쪽, 서쪽, 북쪽 지역에서 만든 치즈도 서로 풍미가 미묘하게 달라 비교하며 맛보는 재미가 있었다. 그사이, 올리브유 소스에 볶은 조개 요리가 나왔다. 신선한 올리브유와 매콤한 마늘, 갖가지 채소의 풍미가 신선한 조갯살과 잘 어울려져 자꾸만 손이 갔다. 곧이어 함께 만들었던 노랑촉수 버섯 롤에 홍합, 버섯 가니시와 크림 소스를 곁들인 요리가 나왔다. 생선의 담백한 살과 버섯의 훈향, 고소한 크림소스가 등글게 조화를 이뤘다. 닭고기 롤 또한 호박 등의 각종 채소 가니시와 함께 근사한 요리로 완성되어 등장했다. 식재료부터 조리 과정까지 함께해서인지, 프로방스 퀴진의 근간이 되는 맛의 정체를 더 깊숙이 이해할 수 있는 유익한 시간이었다.

Les Halles d'Avignon

18 Pl. Pie, 84000 Avignon, France
www.avignon-leshalles.com

Maison de la Tour

9 rue de la tour, 84000 Avignon, France
www.maison-de-la-tour-restaurant-avignon.com



남부 론 와인의 모든 것

카레 뒤 팔레

아비뇽이 교황의 도시, 축제의 도시인 것은 알아도 ‘코트 뒤 론 CÔTES DU RHÔNE의 수도’라는 사실을 아는 이는 그리 많지 않다. 아비뇽은 1년 내내 AOC 관련 행사가 펼쳐지는 남부 론 지역 와인의 중심지다. 교황청 궁전 앞 광장에 위치한 <카레 뒤 팔레>는 남부 론 와인에 대한 다양한 경험을 할 수 있는 복합문화공간이다. 각종 시음회와 와인 학교, 세미나가 진행되는 가운데, 이곳의 메인은 단연 레스토랑이다. 시즌 메뉴와 잘 어울리는 남부 론 와인을 매달 엄선하고, 메뉴별로 글라스 페어링도 선보인다.

리크 풍미를 곁들인 구운 가리비 요리를 주문했더니, 남부 론 발레아 VALRÉAS 마을의 와이너리 클로스 드 벨란 CLOS DE BELLANE의 ‘레 에살라 LES ÉCHALAS’ 2018년이 글라스로 매칭됐다. 루산, 비오니에를 블렌딩해 복숭아, 사과의 향, 꿀의 아로마와 함께 오크 숙성에서 온 버터의 풍미도 느껴져 가리비 요리의 맛을 더욱 살려줬다. 구운 땅콩을 올린 소불살 콩피 요리에는 코트 뒤 론 루즈 지역 도메인 에스카르발릭 DOMAINE ESCARVAILAC의 라 세페드 LA CÉPÈDE 2019년이 준비됐다. 검은 과일의 향기와 바닐라 터치, 부드러운 타닌과 긴 피니시가 콩피 요리의 묵직함에 밀리지 않았다. 식사 후엔 지하에 있는 와인 셀러도 돌아보았다. 과거에 은행 금고였다는 지하 셀러에는 론 밸리 생산자의 와인만 무려 1만 병 넘게 갖추고 있었다.



리크 풍미를 곁들인 구운 가리비 요리와 클로스 드 벨란 ‘레 에살라’ 화이트 와인.

Carré du Palais

1 Pl. du Palais, 84000 Avignon, France
www.carredupalais.fr



교황청 옆 럭셔리 타임

호텔 라 미랑드

교황청 왕궁을 둘러보고 좀 쉬고 싶다면, 바로 옆에 위치한 5성급 호텔 라 미랑드에서 분위기 있는 티타임을 가져도 좋겠다. 14세기 추기경의 궁전이었던 곳을 리뉴얼한 호텔로, 창문으로 교황청 궁전이 내려다보이는 18세기 스타일의 앤틱 객실이 인상적이다. 1층엔 미쉐린 1스타 레스토랑과 함께 분위기 있는 샬롱 스타일의 카페가 있다. 글루텐 프리 포피 시드 케이크, 클래식 치즈 케이크 등의 디저트와 프리미엄 티를 즐길 수 있다. 한편, 이곳 레스토랑의 19세기 키친에서도 호텔 셰프의 쿠킹 클래스가 진행된다고 하니, 특별한 미식 경험을 원한다면 체크해두자.

Hôtel La Mirande

4 Pl. de l'Amirande, 84000 Avignon, France
www.la-mirande.fr/en



아비뇽 토착 과일 증류주

망갱 디스틸러리

근교에서 수확한 배, 올리브, 라벤더 등을 직접 증류해 명품 브랜드와 진, 리큐어를 만드는 증류소가 아비뇽에 있다. 바로 바르텔라스섬에 위치한 망갱 디스틸러리다. 이곳은 앙리 마티스 등과 함께 포비즘을 만들어낸 화가 중 한 명인 앙리 망갱의 아들 클로드 망갱이 1949년 만들었다. 강의 퇴적작용으로 형성된 기름진 토양과 풍부한 일조량 등 농사 짓기 좋은 환경을 십분 활용해 클로드 망갱은 뛰어난 품질의 배와 복숭아를 생산했고, 이 과일들을 활용해 증류주 제조를 시도했다.

이후 50년 이상 이곳은 매년 증류소에 인접한 과수원에서 수확하는 배를 사들여 프리미엄 증류주를 만들고 있다. 2011년부터는 에마누엘 EMMANUEL, 베아트리스 안키 BÉATRICE HANQUIEZ 부부가 새로운 운영자가 되어 그 명맥을 잇고 있다.

배를 발효시킨 후 증류 과정을 두 번 거쳐 만든 오드비 Eaux de Vie는 배의 달콤한 풍미가 화사하게 퍼진다. 다양한 라인업 중에서도 해마다 제일 잘 익은 배를 병 안에 담은 윌리엄스 피어 오드비 WILLIAMS PEAR Eaux de Vie 라인의 매그넘은 소장 가치가 높다. 이들은 배 말고도 올리브, 자두, 살구, 라벤더 같은 토착 식물을 증류해 럼, 브랜디, 보드카, 리큐어 등 다양한 상품군을 선보이고 있다. 특히 최근에 출시한 올리브 진인 ‘올리진 OLI'GIN’은 이들이 자랑스럽게 내세우는 주력 상품이다. 테이스팅해보니 주니퍼와 올리브의 풍미가 균형 있게 어우러진 한 잔의 드라이 마티니가 떠올랐다. 이들은 세계의 바텐더들을 대상으로 ‘지중해 챌린지 대회’를 열어 자사의 증류주를 활용한 칵테일 제조를 장려하고 있는데, 지난해에는 특히 올리브 진을 활용한 칵테일 레시피를 다양하게 선보이기도 했다.

Manguin Distillery

784 Chem. des Poiriers, 84000 Avignon, France
manguin.com





PART 3

Small Towns in Provence

소도시 6곳에서 만난 프로방스의 맛

마르세유와 아비뇽만 보고 가긴 아쉽다. 프로방스에는 저마다의 매력을 지닌 소도시들이 곳곳에 분포되어 있는데, 특히 뤼베롱산맥 주변에 아름다운 풍경을 간직한 작은 마을들이 숨어 있다. 렌터카를 운전하며 찾은 소도시들, 그리고 그곳에서 맛본 프로방스를 기록했다.

GÉMENOS



마티아스 단딘 셰프.

프로방스의 정수를 담은 호텔

라 마그델렌

마르세유에서 차로 30분 거리에 위치한 제메노에는 인테리어 및 분위기부터 서비스, 다이닝까지 프로방스의 정수를 경험해볼 수 있는 부티크 호텔 겸 레스토랑이 있다. 바로 마티아스 단딘(MATHIAS DANDINE) 셰프의 '라 마그델렌'이다. 넓은 정원에는 플라타너스 나무 그늘 아래 일광욕을 즐길 수 있는 선베드와 해먹, 수영장까지 마련돼 고요한 휴식을 취할 수 있고, 호텔 건물 안에는 고풍스러운 매력이 있는 28개의 객실과 스위트룸이 마련됐다. 18세기에 지어진 이 건물은 본래 병원과 고아원 등으로 활용되다가, 좋은 음식과 어우러지는 목가적인 풍경을 꿈꾸던 마티아스 단딘 셰프가 호텔로 개조해 2008년 문을 열었다. 동명의 호텔 레스토랑은 오픈 첫째 미쉐린 1스타를 받아 현재까지 유지하고 있다.

기자가 묵었던 주니어 스위트룸은 프로방스의 낭만이 가득했다. 벽난로가 설치된 거실과 곳곳에 놓인 감각적인 소품, 꽃무늬 바닥과 타일 등이 편안한 세련미를 더했다. 평화로운 정원 풍경이 보이던 통창 옆에는 작은 앤틱 책상이 놓여 있었는데, 종일 책상에 앉아 햇볕을 쬐며 책을 읽고 싶다는 행복한 상상에 빠졌다. 디너는 1층 레스토랑에서 단딘 셰프의 개성이 묻어나는 프로방스 퀴진을 맛볼 수 있었다. 프로방스의 작은 마을에서 태어난 그는 요리사였던 부모님 밑에서 자연스럽게 요리를 익히게 됐고, 프랑스와 해외의 다양한 퀴진에서 경험을 쌓으면서 고전 요리법을 탐구해왔다. 남프랑스의 생산자와 긴밀히 소통하며 식재료를 잘 활용하기로 정평이 나 현지에서는 그를 '프로방스 요리의 교황'이라고도 부른다고.

디너의 시작은 프로방스식 한 입 거리였다. 근교에서 생산한 엑스트라 버진 올리브유가 들어간 포카차, 블랙 올리브·안초비·마늘·올리브유 등을 섞어낸 전통 페이스트인 타프나드, 니스식 양파 파이 등이 함께 나눠 먹을 수 있게 준비됐다. 신선한 올리브유의 풍미를 한껏 음미한 뒤 등장한 전채는 생가리비 요리. 씹을수록 단맛이 감돌던 가리비와

크리미한 콜리플라워 소스, 고소한 튀긴 메밀이 서로 완벽하게 어우러졌다. 메인은 오리와 생선 중 선택이 가능했다. 오리 요리는 가니시로 나온 셀리악·카카오·블랙 커런트·밤의 씹살한 단맛이 촉촉한 오리 고기의 풍미를 더해줬다. 프로방스의 당도 높은 사과를 머랭, 퓨어 주스, 타르트 타탱 등 세 가지 형태로 변주한 디저트를 즐긴 후, 호텔 이름과 발음이 비슷한 '마들렌'이 상징적으로 제공되며 코스는 마무리됐다.

La Magdeleine - Mathias Dandine

- A** 2 Rond-Point des Charrons, 13420 Gémenos, France
- W** www.relais-magdeleine.com

프로방스식 한 입 거리와 프랑스산 엑스트라 버진 올리브 오일.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

과실미와 파워를 함께 갖춘 와인 샤토 드 라 가르딘

교황의 새로운 성이라는 의미를 품은 ‘샤토뇌프 뒤 파프’는 아비뇽의 교황을 위한 와인을 생산하던 지역이다. 아비뇽의 두 번째 교황은 이곳의 성을 여름 별장으로 삼을 정도로 자주 찾으며 포도밭 개간에 힘썼고, 와인 품질은 점차 향상됐다. 지금은 진한 풍미가 입안을 가득 채우는 남부 론 지역 고급 와인의 대명사가 됐다.

이곳의 최고급 와인은 세대를 걸쳐 와인을 재배해온 가족 경영 와이너리에서 주로 생산된다. ‘샤토 드 라 가르딘’이 그중 한 곳이다. 본래 교황청 소유였다가 몇 년째 주인 없던 포도밭을 가스통 브뤼멜 GASTON BRUMEL이 1945년 구입하면서 라 가르딘의 역사가 시작됐고, 현재는 그의 아들인 파트리크 PATRICK가 가족과 함께 운영하고 있다. 이들의 양조 철학은 와인에 그해 생산된 포도의 캐릭터를 최대한 담아내는 것. 그렇기에 매해 수확철마다 꼭 포도송이의 맛을 보고, 그 맛과 영양을 최대한 발현할 수 있도록 힘쓴다.

이곳은 방문객을 위한 견학 및 테이스팅 프로그램을 운영하고 있다. 기자도 지하 숙성고를 둘러본 뒤, 시음실에서 6종의 와인을 테이스팅해보는 시간을 가졌다. 시음은 화이트와인 퀴베 트라디시옹 CUVÉE TRADITION부터 시작했다. 루산 50%에 클레레트, 그르나슈 블랑, 부르블랭을 블렌딩한 것으로, 흰 꽃, 감귤류의 향이 섬세했고, 적절한 산미와 화이트치고는 묵직한 보디감이 어우러져 놀라웠다. 이 지역은 레드 생산 비율이 95%가 넘는데, 라 가르딘은 화이트 생산 비중이 약 18%로 다른 곳보다 높은 편. 파트리크는 “석회에 자갈이 섞인 이곳 토양의 미네랄리티가 화이트와인 양조에 최적화됐다고 생각했다. 그 테루아를 좀더 담고 싶어 화이트 양조 비율을 높였다”고 설명했다.

곧이어 이곳의 상징과도 같은, 병목이 살짝 휘어진 형태의 보틀에 담긴 퀴베 트라디시옹 레드 2020, 2011 빈티지를 비교 시음해보는 시간을 가졌다. 울드바인일수록 과실미에 응집된 탄닌감이 더해져 그 포텐셜을 가능해줄 수 있었다. 특히 조상의 얼굴 사진을 라벨에 넣은 제너라시옹 가스통 필립 GÉNÉRATIONS GASTON-PHILIPPE 2018 빈티지는 수령 60년 이상의 나무에서 수확한 그르나슈와 시라, 무르베르를 블렌딩한 것으로 블랙베리의 풍미와 풀보디이면서도 이물감 없는 부드러운 탄닌, 긴 여운이 매우 인상적이었다.

Château de La Gardine

Route de Roquemaure, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
www.gardine.com/fr



로컬 와인과 다이닝의 마리아주 라 메르 제르멘

명품 와인을 시음했으니, 이제 로컬 다이닝과의 마리아주를 경험할 차례다. 현지 관광청의 추천은 지난해 1백 주년을 맞은 샤토뇌프 뒤 파프의 ‘호텔 라 메르 제르멘’에 위치한 동명의 레스토랑. 프랑스 대통령 전담 요리를 수행했던 제르멘 비옹 GERMAINE VION이 세운 이곳은 당대 유명 스타들이 다녀갈 정도로 인기를 모았으며, 이후 와인과 요리에 열정적인 스트라세 STRASSER 부부가 2020년 인수해 지금의 모습으로 리뉴얼했다. 레스토랑은 2021년 첫 미쉐린 1스타를 받았으며, 벨기에의 스타 셰프 크리스토프 하르디케스트 CHRISTOPHE HARDIQUEST가 지난 8월부터 총괄 셰프를 맡아 현대적이고 섬세한 프로방스 퀴진을 선보이고 있다.

레스토랑에 들어서니 감각적으로 그려진 거대한 벽화에 눈길이 갔다. 벨에포크 시대의 파리를 묘사했다고. 그 작품 아래서 로컬 와인과 어우러진 5코스의 디너가 펼쳐졌다. 본격적인 시작 전, 한 입 거리들로 레몰라드 소스를 올린 생굴, 블랙 라비올리 등이 준비됐다. 함께 곁들인 와인은 남부 론 도멘 드 쿠아외 DOMAINE DE COVEUX가 뽀스카 블랑 MUSCAT

로컬 와인과 어우러진 5코스의 디너가 펼쳐졌다.



크리스토프 하르디케스트 셰프.

메인으로 나온 사슴 고기 요리.



BLANC으로 만든 프리미엄 플로라 PREMIUM FLORAE 2020으로, 달콤한 배꽃 향이 생굴 요리와 잘 어울렸다. 첫 코스로 나온 오징어 타르타르와도 환상의 궁합을 이뤘다. 두 번째는 천천히 익힌 돼지 삼겹살에 콩테 치즈 소스와 펜실릭을 곁들인 요리. 어느 정도의 보디감을 갖춘 샤토뇌프 뒤 파프의 와인이 매칭됐는데, 도멘 르 프리외레 데 파프 DOMAINE LE PRIEURÉ DES PAPES에서 시라, 그르나슈, 무르베르를 블렌딩한 2020년 레드 와인이었다. 잘 익은 라즈베리 향과 실키한 텍스처가 삼겹살의 풍미를 돋워줬다. 세 번째 코스는 ‘티엘 세투아즈 TIELLE SÉTOISE’라는 랑그독의 전통 파이를 현대적으로 풀어낸 요리로, 부드러운 흰색 문어와 해초 에멀션, 케일이 바삭한 칩 위에 올려졌다. 대망의 메인은 셰프가 겨울 코스에서 가장 공들여 준비했다는 사슴 고기. 감초의 풍미를 입혀 구워낸 사슴 고기에 후추 풍미가 강한 푸아브라드 소스, 아티초크 밀피유를 곁들였다. 매칭된 와인은 앞서 서빙된 와인의 2019년 빈티지로, 시라 특유의 검은 후추 풍미가 도드라져 푸아브라드 소스와 잘 어울렸으며, 부드러운 탄닌이 입안을 기분 좋게 감싸줬다.

La Mère Germaine

3 Rue Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
www.lameregermaine-chateauneufdupape.fr



프레드릭 주보 셰프.

CARPENTRAS

달콤한 크리스마스의 맛

파티스리 주보

프로방스에서 가장 높은 방투산MONT VENTOUX 언저리에 위치한 카르팡트라는 당도 높은 과일을 바탕으로 한 미식이 꽃피운 도시다. 특히 포도, 딸기, 무화과, 멜론, 체리의 품질이 좋기로 유명하며, 코트 뒤 방투CÔTES DU VENTOUX 와인도 이 지역에서 만들어진다. 자연스럽게 각종 시장이 활기를 띠는데, 매년 겨울 금요일에 열리는 블랙 트러플 마켓은 질 좋은 트러플을 구하기 위해 프랑스 전역에서 셰프들이 몰려올 정도다.

이 도시에 왔다면 꼭 맛봐야 할 명물 디저트가 있으니, 다름아닌 과일 설탕 절임CANDIED FRUIT이다. 프로방스 지역에서 크리스마스 시즌에 즐기는 대표적인 전통 디저트다. 그냥 먹거나, 브리오슈 같은 빵에 넣어 즐기기도 한다. 포도, 멜론, 파인애플, 오렌지, 금귤, 밤, 자두, 딸기 등 거의 모든 과일이 절임의 재료가 될 수 있다. 냉장 기술이 발달하지 않은 중세 시대 사람들이 겨울철에 과일을 오랫동안 저장해두고 먹기 위해 썼던 방법이라고 전해온다.

카르팡트라는 70여 년간 한결같이 과일 설탕 절임을 만들어온 디저트 전문점이 있다. 1948년 오픈해 대를 이어 영업 중인 <파티스리 주보>가 그 주인공. 이곳의 프레드릭 주보FRÉDÉRIC JOUVAUD 셰프가 제조법을 보여주겠다고 기자를 작업실로 이끌었다. 작업실에는 설탕물에 잠긴 갖가지 과일들이 한가득 진열되어 있었다. 방법은 적당히 익은 과일을 선별한 뒤, 가열된 설탕물에 24시간 동안 담그는 것. 시간이 지날수록 수분 함량이 감소하면서 설탕물은 점점 더 짙어진다. 이 과정을 수차례 반복하는데, 과일에 따라 몇 주, 혹은 몇 달이 걸릴 수도 있다. 복잡하지는 않지만, 인내와 정성이 필요한 작업이다.

완전히 절인 후에는 과일 표면에 끈적이지 않는 투명 코팅을 입혀주는 것이 핵심. 셰프가 절인 밤으로 시범을 보여주겠다고 나섰다. 설탕 물은 높은 온도에 끓이던 셰프는 주걱에 설탕물을 묻히더니 입바람을 후 불었다. 둥글둥글하게 방울이 맺히면 이제 절인 과일을 넣어야 할 타이밍. 그렇게 깔끔하게 코팅된 밤은 반짝반짝 빛이 났다. 입에 넣으니 사르르 녹으며 달콤한 행복의 기운이 몰려왔다.

Pâtisserie Jouvaud

40 rue de l'Eveche, 84200 Carpentras, France



다양한 과일로 만든 과일 설탕 절임 플레이트.



CADENET

프랑스 올리브유의 자존심

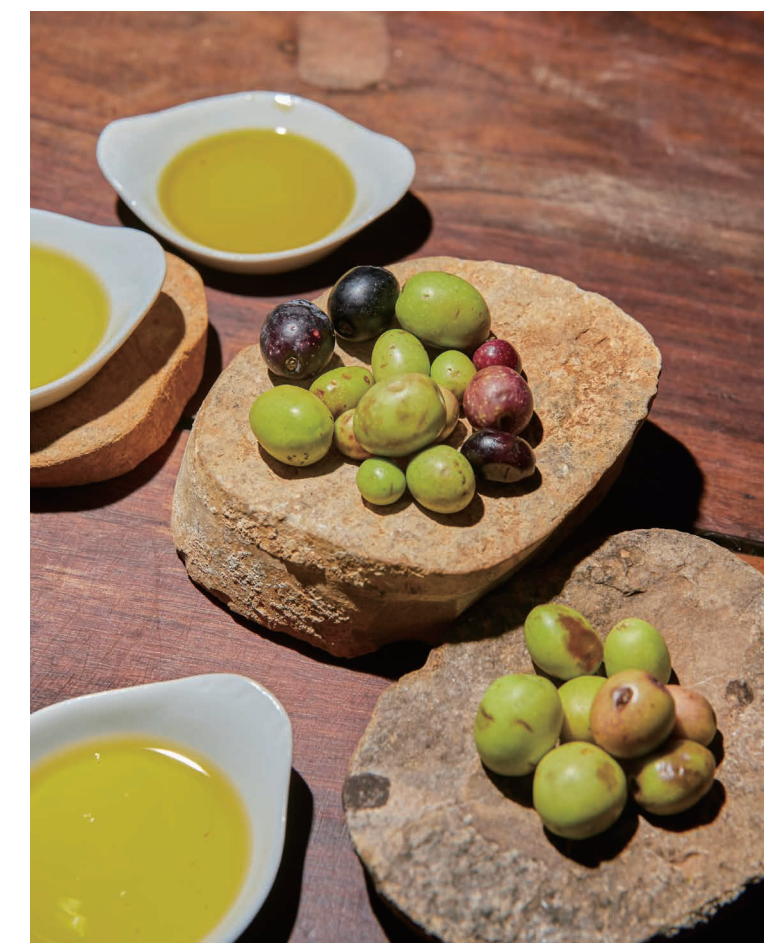
바스티드 뒤 라발

프로방스 미식의 근간은 올리브유에 있다고 과언이 아니다. 부아베스, 타프나드, 피살라디에르, 아이올리 등등. 프로방스에서 맛보았던 다양한 로컬 음식 중에 올리브유가 없는 요리를 떠올리는 게 더 어려울 정도다. 이런 프로방스인이 유독 자랑스러워하는 로컬 올리브유 브랜드가 있으니, 바로 '바스티드 뒤 라발'이다. 신선하고 푸릇푸릇한 올리브 본연의 아로마를 오일에 그대로 담아내 프랑스 전역의 유명 셰프들이 애용하는 것으로 알려졌다. 이곳의 유기농 올리브밭과 공장은 뤼베롱산맥 남부 도시 카데네의 해발 300m 높이 언덕에 위치했다. 높은 지대에 있어 기온이 낮지만, 오히려 이런 열악한 환경이 올리브나무가 살아남기 위해 고군분투하기 때문에 수확량이 적어도 품질 좋은 올리브가 생산되는 비결이라고. 기자가 이곳을 찾은 11월은 한창 올리브 수확철이라 공장이 분주했다. 수확하자마자 바로 으깨서 짜내야 더 신선한 올리브유가 만들어지기 때문이다. 세부 공정을 살펴보니, 우선 올리브의 잎과 잔가지를 제거한 뒤 세 번 씻어내고, 분쇄기에 넣어 균일하게 으갠다. 이후 오일을 추출하기 위해 살짝 가열해야 하는데, 27°C가 넘지 않는 온도를 유지해 올리브에 함유된 아로마, 폴리페놀 및 항산화 성분이 파괴되지 않도록 하는 게 핵심. 이후 수차례에 걸쳐 펄프 입자 및 잔여물을 걸러내면 순수한 오일이 완성된다.

공장을 살펴본 후에는 이곳의 다양한 제품들을 테이스팅해보며 맛과 향을 비교해보는 시간을 가졌다. 우선 수확 시즌 초반인 11월 중순에 갓 채취한 그린 올리브로 만든 4종을 비교해봤는데, 올리브의 품종에 따라 갓 자른 풀 향이나 녹지와 말린 과일 향이 섞여서 나는 등 미묘하게 다른 차이를 보였다. 이 중 최상급 제품인 아르덴스ARDENCE는 가열 과정 없이 실온에서 기름을 추출했기에 마치 신선한 올리브 주스처럼 푸릇푸릇한 녹색의 아로마가 풍성했으며, 말미의 알싸한 맛이 제일 강했다. 이는 올리브의 항산화 성분에서 나오는 맛이라고. 반면, 수확철이 끝나가는 매년 12월에 거둔 블랙 올리브로 만든 제품은 한층 농익은 과일 향이 났다. 이 밖에도 바질, 레몬, 트러플 등 특정 식재료의 풍미를 가미한 제품도 있었는데, 어우러짐이 좋아서 요리에 활용하기 쉽겠다는 생각이 들었다.

Bastide du Laval

199 Chem. de la Royère, 84160 Cadenet, France
www.bastidedulaval.com



LOURMARIN



작은 마을의 친근한 비스트로

르 레스토랑 뒤 몰랭

프랑스에는 1백60여 개 이상의 마을이 '가장 아름다운 마을 PLUS BEAUX VILLAGES'로 지정되어 있다. 이는 일종의 협회로, 멋진 경관과 스토리를 품은 마을이 상업적으로 변질되거나 고유의 모습을 잃지 않도록 지원하는 역할을 한다. 특히 프로방스에는 '가장 아름다운 마을'이 워낙 많은데, 그 대표적인 곳이 '루르마랭'이다. 루베롱 국립공원으로 가는 초입에 자리 잡은 이 아담한 마을은 구불구불한 돌길 위로 예스러운 집들이 가득하고, 아기자기한 수공예품을 파는 로컬 숍이 곳곳에 포진해 있어 시간 가는 줄 모르고 산책하게 된다. 소설가 알베르 카뮈가 노벨 문학상 상금으로 이 마을에 집을 마련해 숨지기 전까지 살았다는 일화로도 유명하다.

<르 레스토랑 뒤 몰랭>은 4성급 호텔 '몰랭 드 루르마랭 MOULIN DE LOURMARIN'의 1층에 위치한 레스토랑으로, 근교에서 수확한 식재료에서 영감을 받은 클래식한 프로방스 퀴진을 선보이는 곳이다. 키친은 줄리앙 세리 JULIEN SERRY라는 젊은 셰프가 이끌고 있다. 파리에서 요리를 공부하고 5성급 호텔 레스토랑에서 근무한 그였지만, 고급 레스토랑보다는 손님과 친근하게 소통하고 지역 농산물을 가까이에서 접할 수 있는 작은 비스트로에 대한 열망을 늘 품었고, 그 꿈을 루르마랭에서 실현하는 중이다. 고기나 생선보다는 근방에서 수확한 채소, 과일에서 더 많은 영감을 얻는다는 그는 계절감이 드러난 클래식 프로방스 메뉴를 다양하게 차려내고 있다.

이곳의 수셰프에게 '겨울에 가장 추천하고 싶은 메뉴'를 주문했더니 세 가지 요리를 코스로 준비했다. 첫 번째는 남프랑스 지역 전통 파이인 피살라디에르 PISSALADIÈRE. 버터 풍미 가득한 페이스트리 위에 니옹의 올리브유, 콜리우르에서 만든 안초비, 그리고 양파를 섞어 구워냈다. 짹짹하면서도 부드럽고 고소한 올리브유의 풍미가 입맛을 돋워줬다. 다음으로 나온 메뉴는 지중해에서 잡은 볼락 수프로 만든 리소토. 녹진한 감칠맛이 가득한 국물과 쌀의 특유 씹히는 식감이 재밌었으며, 고명으로 올린 적양파 절임이 새콤한 맛을 가미해줬다. 마지막으로 소고기 콩피와 제철 채소였다. 근교

농부에게서 추천받은 그날의 채소 셀렉션으로 구성했는데, 무, 브로콜리, 펜넬 등의 채소들이 포토퍼처럼 조리되어 따뜻하게 즐길 수 있었다.

LE RESTAURANT DU MOULIN

📍 Av. Raoul Dautry, 84160 Lourmarin, France
🌐 www.beaumier.com/en

볼락을 수프로 만든 리소토.



CABRIÈRES D'AVIGNON

트리플 프로듀서를 만나다

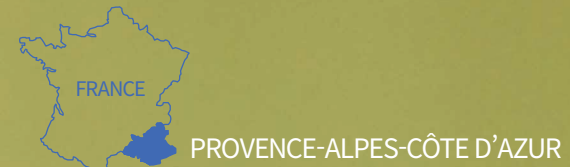
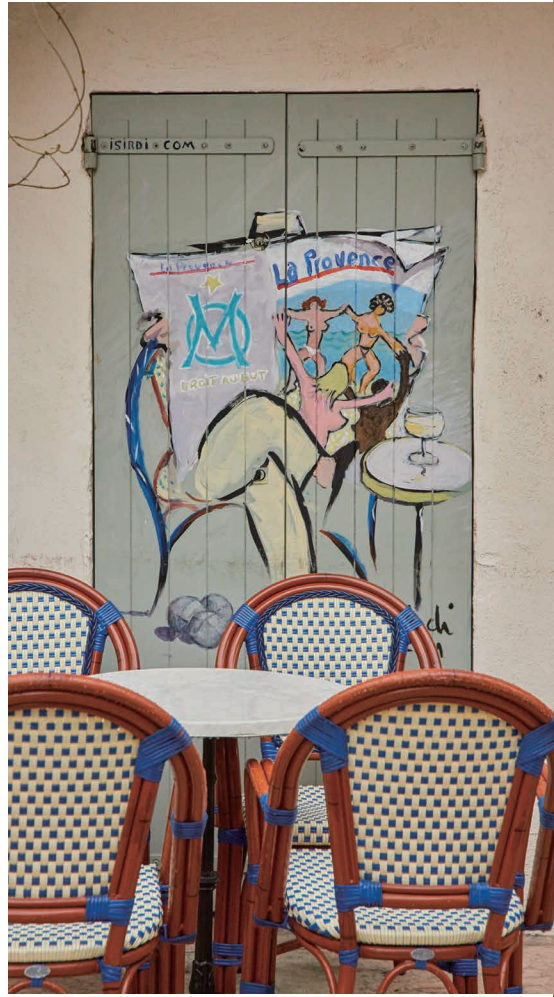
페피니에르 무안

국내는 물론이고 프랑스 현지에서도 고급 식재료로 취급하는 블랙 트리플. 도대체 어떻게 생산되기에 높은 가격에 판매되는 걸까? 누구나 한 번쯤 물어봤을 법한 궁금증이다. 영화에 나온 모습처럼 사냥개를 풀어놓고 개의 후각에 의지해 숲 전체를 뒤지는 모습을 상상하면 오산이다. 요즘은 블랙 트리플도 '사냥'해서 얻는 것이 아니라 인공 재배로 '생산'되기도 한다. 마침 겨울을 맞아 블랙 트리플이 조금씩 나올 시즌이라 하여 프로방스의 트리플 프로듀서를 찾아가보기로 했다. 루베롱 공원 지대의 카브리에르 다비농에 위치한 '페피니에르 무안'은 송로버섯의 균주가 되는 나무를 심어서 블랙 트리플이 자랄 수 있는 환경을 조성한 뒤, 이를 생산하는 업체다. 트리플은 살아 있는 나무 뿌리에 공생하는 균근성 버섯이다. 이들은 트리플이 자랄 수 있도록 포자균을 접종한 묘목을 온실에서 키워내며 관리한다. 주로 참나무, 개암나무 묘목이 다수를 차지한다. 그래서 그런지 온실 주변에는 땅에 떨어진 개암 열매가 유독 많았고, 이들은 열매를 '시드'라고 불렀다. 온실에서 어느 정도 자라며 균근 관계가 입증된 묘목은 외부에 판매하거나, 야외의 석회암 토양에 옮겨 심는다. 심자마자 바로 트리플이 나는 것은 아니고, 보통 10-15년 이상 키워야 상업적으로 생산이 가능하다. 아무리 인공적으로 조성된 밭이라도, 트리플을 찾는 과정엔 반려견이 필요하다. 훈련이 잘된 이곳의 트리플 헌터견 '룩시'와 함께 생산 현장으로 출동했다. 룩시는 넓은 평야에 식재된 수십 그루의 나무들 사이를 이리저리 뛰어다니며 목적물을 찾는 데 열중했다. 룩시에게 트리플 찾기는 일종의 놀이였다. 룩시가 앞밭로 땅을 파면서 찾아대자, 주인이 그 자리의 땅속을 파보았고, 신기하게도 블랙 트리플이 '짠'하고 나타났다. 주먹 크기도 안 되는 작은 트리플이었지만, 하나에 약 6백 유로에 팔린다고. 심지어 "올해는 가물어서 생산량이 적어 가치가 더 높아질 것"이라고 생산자는 말했다. 갓 채취한 블랙 트리플에서는 싱그러운 흙 향과 나무 향이 진하게 퍼졌다. 잘 찾은 룩시에게 주인이 간식 보상을 해주니 신이 나서 방방 뛰어다녔다. 그렇게 20여 분 동안 트리플을 두세 개 추가로 발굴할 수 있었다.

Pépinière Moine

📍 269 chem Muscadelle, 84220 Cabrières d'Avignon, France
🌐 www.pepinieremoine.com





샤토뇌프 뒤 파프
 아비뇽 카르팡트라
 카브리예르 다비뇽 루르마랭
 카데네
 제메노
 마르세유

INFORMATION

위치

프랑스 동남부, 이탈리아와 경계에 있는 지방. 론강 동쪽 지중해 기슭에 있으며 휴양지로 유명하다.

기후

일조량이 많아 겨울에도 대체적으로 온화한 편이나, 미스트랄이라는 계절풍이 불면 온도가 급격하게 낮아지니 주의.

추천 숙박

마르세유

인터컨티넨탈 마르세유 - 호텔 디외
INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU
옛 병원 건물을 개조한 마르세유의 5성급 호텔로, 노트르담 대성당이 한눈에 보이는 객실의 뷰가 매력적이다. marseille.intercontinental.com/en

제메노

라 마그델렌 - 마티아스 단딘
LA MAGDELEINE - MATHIAS DANDINE
프로방스의 환대와 문화를 경험할 수 있는 부티크 호텔. 마티아스 단딘 셰프의 미슐랭 1스타 레스토랑이 있다. www.relais-magdeleine.com

샤토뇌프 뒤 파프

호텔 라 메르 제르멘
HÔTEL LA MÈRE GERMAINE
지난해 1백 주년을 맞이한 호텔로 고급 시설을 갖춰 편안한 휴식을 취할 수 있다. 중심부에 위치해 접근성도 편리하다. www.lameregermaine-chateaufdupape.fr

아비뇽

호텔 르 캄비
HÔTEL LE CAMBIS
도시 중심부에 위치해 접근성이 좋은 4성급 호텔. 리셉션에 있는 와인 바에서 친밀한 호스피탈리티를 경험할 수 있다. www.hoteldecambis.com

루르마랭

몰랭 드 루르마랭
MOULIN DE LOURMARIN
마을 초입, 멋스러운 외관이 인상적인 4성급 호텔. 룸 곳곳에 루르마랭의 문화를 경험할 수 있는 아이템이 비치됐다. www.beaumier.com/en

유용한 사이트

프랑스 관광청 www.france.fr/ko
프로방스알프코트다쥐르 관광청 www.provence-alpes-cotedazur.com
보클뤼즈 프로방스 관광청 www.provenceguide.com

