

요리

Gastronomie



16세기 프랑수아 라블레 소설의 등장인물인 거인 '가르강튀아 (Gargantua)'는 유쾌한 대식가 캐릭터로 특유의 여유와 더불어 손님을 초대하여 만찬을 준비하고 맛있는 음식을 함께 나누는 것을 가리키는 표현인 « *bonne chère* »를 할 줄 아는 것으로 유명하다.

이처럼 프랑스 요리는 역사적인 관습인 동시에 « *bien manger (잘 먹는 것)* »을 중시하는 전통의 미식 문화로서 프랑스의 진정한 국가적 문화 유산이라고 할 수 있다.

프랑스의 유명한 요리사들은 중세 시대부터 그 명성을 떨쳐왔다 : 타이유벵(Taillevent, 파리의 유명 고급 레스토랑의 이름)과 시두안 브누아(Sidoine Benoît)는 프랑스 요리의 아버지이다. 18세기 말에는 앙투안 파르망티에(Antoine Parmentier, 감자의 사용과 맛있는 빵을 만드는 기술을 권장), 알렉상드르 뒤마(Alexandre Dumas, 신부), 앙투안 보빌리에(Antoine Beauvilliers, 레스토랑의 창시자이자 '프랑스 요리의 기술(1814)'의 저자), 오귀스트 에스코피에(Auguste Escoffier)와 조제프 파브르(Joseph Favre, 1880년대 요리 백과사전의 저자이자 프랑스 요리 아카데미의 설립자) 등이 프랑스 요리의 명성을 쌓아왔다. 요리계의 엘리트들은 1883년 조제프 파브르가 설립한 세계에서 가장 오래된 요리제과 협회인 프랑스 요리 아카데미(Académie Culinaire de France)에 등록되어 있다.

프랑스에서의 외식산업(Restauration)은 크게 네 가지로 구분된다. Restauration gastronomique 는 수준 높은 요리를 제공하는 레스토랑으로 차별화된 와인과 섬세하고 우수한 서비스로 고객을 접대한다. Restauration thématique는 테마별로 고유의 아이덴티티 또는 문화, 음식의 특색을 주로 강조한다. Restauration rapide는 패스트푸드와 같이 테이크 아웃이 가능한 포장재료(프렌치 프라이, 햄버거, 피자, 샌드위치, 비에누아즈리 등)를 사용한다. Restauration collective는 특히 교육기관과 관련된 학교 단체 급식, 교내 식당, 보건과 사회시설(병원식, 노인복지시설, 형무소) 및 회사 및 행정 시설 구내 식당 등에 해당된다.

.650,000명의 외식 산업 종사자

.5위 의 일자리 제공 분야

.160,000개의 전통 레스토랑

.258,000개의 관련 기업

.700억 유로의 매출액

.국제 관광 면세 수익의 40%

자료 출처 : Ministère de l'économie,
des finances et de la relance(프랑스 재정경제부)

세계 속의 프랑스 요리

프랑스의 식문화는 2010년 유네스코 무형 세계문화유산에 등록되었다. 프랑스의 미식문화는 “문화적 아이덴티티를 위한 근본적인 중요성과 인간의 창조성과 문화적 다양성의 보존”을 부여하는 중요한 문화적 수단이다.

야닉 알레노, 폴 보퀴즈, 미셸 브라, 알랭 뒤카스, 아르노 동켈, 에릭 프레송, 피에르 가니에르, 알랭 파사르, 엠마누엘 르노, 조엘 로비송, 기 사부아, 미셸 트로와그로는 세계적인 프랑스의 셰프로서 해외로도 그들의 노하우를 전파하고 있다. 세계 100대 셰프 중 톱 10위 안에 7명의 프랑스 셰프들이 이름을 올리고 있다. 요리사, 치즈 제조인, 제빵사, 파티시에(피에르 에르메), 쇼콜라티에(파트릭 로제)와 같은 직업인들은 프랑스 고유의 환경과 맛, 럭셔리한 이미지를 외국에 널리 알리고 있다. 또한 프랑스 요리 유산의 우수성은 MOF(Meilleurs Ouvriers de France)라고 불리는 프랑스 명장들에 의해 전수되고 있으며, 테이블 아트와 접객, 요리, 와인, 치즈, 제과 등의 분야에 해당된다.

더불어 미식, 요리 비평도 세계적으로 인정받는 프랑스의 우수 분야가 되었다. 레스토랑 만큼 가이드도 매우 다양하다: Bottin Gourmand 가이드, Champérad 가이드, Gault-Millau 가이드, Fooding 가이드, Hubert 가이드, 미슐랭 가이드로 불리는 Rouge 가이드, Lebey 가이드 등. 미슐랭 가이드 도쿄편 11번째 개정판은 세계에서 미슐랭 별을 가장 많이 받은 도시인 도쿄의 266개의 레스토랑(11곳의 3스타 레스토랑, 47개의 2스타 레스토랑, 165개의 1스타 레스토랑 포함)을 소개하고 있다.

프랑스는 또한 1,000여 종류에 달하는 치즈를 생산하고 있으며, 이 중 코르시카의 브로슈, 오베르뉴의 캉탈, 피레네의 까베쿠, 사부아의 로블로송, 아베롱의 로코포르 등 45개는 AOP(Appellation d'Origine Protégée) 인증을 보유하고 있다.

프랑스 미식 유산의 우수성을 널리 알리고자 프랑스 및 전세계에서 매년 열리는 미식 축제는 2018년부터 « Goût de France/Good France »라는 이름으로 개최되고 있다. 2021년에는 프랑스 미식 문화의 유네스코 무형문화유산 등록 11주년을 함께 기념하였다.

관련 분야

- 식품업 • 테이블 아트 • 제빵 • 육류 가공업
- 초콜릿 • 요리 • 치즈 제조 • 호텔
- 와인 양조 • 빵 • 제과 • 해산물 판매업
- 소믈리에 • 관광

하위 관련 분야

- 바 • 바텐더 • 비스트로 • 브라스리 • 카페
- 식품유통 • 쇼콜라티에 • 요리사
- 치즈 제조인 • 카페 종업원 • 운영자
- 아이스크림 제조인 • 빵 • 디저트
- 피자전문 요리사 • 레스토랑 • 서버
- 와인 전문가 • 케이터링 • 와인
- 호텔 매니저 • 리셉션시스트 • 관광

유용한 사이트

- 프랑스 요리 아카데미:
www.academieculinairedefrance.com
- 프랑스 국립 제과 교육자 협회: www.anfp.fr
- 국립 호텔외식업 자료센터:
www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr
- 프랑스 컬리너리 콜레주:
www.college-culinaire-de-france.fr
- 프랑스 초콜릿 당과제조인 협회: www.chocolatiers.fr
- 프랑스 국립 제과제빵 협회: www.boulangerie.org
- 에콜 드 파리: www.epmt.fr
- 프랑스 미식 축제:
www.economie.gouv.fr/la-fete-de-la-gastronomie
- 국제 치즈제조인 가이드: www.guilledesfromagers.fr
- 레스토랑, 호텔, 카페 소식지:
www.lhotellerie-restauration.fr
- 식품관련 직업:
www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr
- 외식숙박업 직종 정보 포털:
www.observatoire-hotel-resto.fr
- 식문화유산: <https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/patrimoine-alimentaire>
- 프랑스 명장협회:
www.meilleursouvriersdefrance.info
- 국립 외식산업조합: www.snrtc.fr
- 호텔직업인연합: www.umih.fr

Licence

학사

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT 학교 발급 학위

고등교육 1년

르 꼬르동블루의 **Diplôme de Cuisine** 과정 및 **Diplôme de Pâtisserie** 과정.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS) 고등기술자격 학위

국가 학위 - 고등교육 2년 - L2 - 120 학점(ECTS)

호텔-요리 매니지먼트 BTS 과정(MHR)은 직업전문 고등학교 또는 해당 분야 직업 교육센터(Centre de Formations d'apprentis-CFA)에서 제공된다. 이 과정은 레스토랑 서비스업 관련 직업을 양성하며 '외식업 매니지먼트' 또는 '요리 매니지먼트' 두 가지의 옵션으로 제공된다.

www.campusfrance.org/fr/ressource/le-brevet-de-technicien-superieur-bts

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT 학교 발급 학위

고등교육 3년

에콜 뒤카스(Ecole Ducasse)에서 영어 또는 프랑스어로 진행되는 다음 과정들을 통해 **학교 학위**를 발급한다:

> Bachelor in Culinary Arts,

> Bachelor in French Pastry Arts,

> Diplôme supérieur des arts pâtisseries.

www.ecoleducasse.com

TITRE PROFESSIONNEL 전문 학위

국가 전문인증총람(RNCP) - 고등교육 3년

에콜 사비낙(Ecole Savignac)에서 **호텔경영, 관광, 외식업 서비스 전문가 (Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration)** 과정을 제공한다.

DIPLÔME VISÉ 인증 학위

학교 발급 학위 - 고등교육 3년

> 에콜 페랑디에서 진행되는 **호텔외식업 매니저(Manager dans l'hôtellerie restauration)** 학위 과정,

> Institut Lyfe에서 진행되는 **요리 국제 경영(Management international des arts culinaires)** 학위 과정.

DIPLÔME VISÉ 인증 학위

학교 발급 학위 - 고등교육 4년 - 180 학점(ECTS)

> 에콜 페랑디의 **요리와 창업(Arts culinaires et entrepreneuriat)** 학위 과정,

> Institut Lyfe의 **호텔외식 경영(Management de l'hôtellerie et de la restauration)** 학위 과정.

LICENCE PROFESSIONNELLE 산업 학사

국가 학위 - 고등교육 3년 - L3 - 180 학점(ECTS)

국립대학, 고등학교, 직업 교육센터 등 다양한 기관에서 다음 3개의 전공 과정을 통해 요리와 관련된 다양한 세부 전공을 제공한다:

요리 및 테이블 아트 직업군 :

- 디자인 및 요리의 개발과 크리에이션
- 레스토랑 창업 및 인수
- 프랑스 및 유럽의 미식 문화
- 지중해식 요리 문화와 미식 지식
- 미식 레스토랑 및 고급 호텔 경영
- Major in restaurant management and culinary arts
- 국제적 미식 레스토랑의 운영 관리
- 외식업 이벤트 기획
- 미식 산업 관련 직업군
- 이벤트 및 연회 케이터링

호텔 및 외식 경영 :

- 호텔 및 레스토랑 프로젝트 공동 개발자
- 식품 시스템의 정의와 관리
- 고급 호텔 및 레스토랑의 관리 및 운영
- 호텔 및 레스토랑 분야 중소기업의 관리 및 인수
- 호텔-외식업
- 호텔 및 관광, 공공 및 상업적 외식 경영
- 국제 호텔 외식업에 관련된 응용 외국어(LEA) 영어 과정
- 호텔 및 관광 국제 경영
- 호텔 및 외식업 직업 경영과 다문화성
- 호텔 및 외식업 국제 경영
- 레스토랑 유닛 경영
- 단체 급식 및 상업적 외식산업

관광 :

- 요리 및 미식 문화
- Food and beverage
- 호텔 및 레스토랑 엔지니어링
- 호텔 레스토랑 경영
- 공공 레스토랑 경영
- 레스토랑, 호텔 및 접객 서비스
- Tourism, hospitality and food studies

<https://catalogueilm.campusfrance.org/licence/>

Gastronomie

석사

Master

TITRE PROFESSIONNEL 전문 학위

국가 전문인증총람(RNCP) - 고등교육 5년

> 에콜 사비낙의 **관광외식업 매니저(Manager des entreprises, du tourisme et de la restauration)** 과정

> Institut Lyfe의 **외식업 기획 전문가(Expert en concept de Restauration)** 과정, **호텔외식 경영 국제 디렉터(Directeur général a l'international en hôtellerie et restauration)** 과정

MASTER 석사

국가 학위 - 고등교육 5년 - M2 - 120 학점(ECTS)

다양한 학과에서 다음과 같은 세부 전공 과정을 제공한다:

> **응용외국어학과(Langues étrangères appliquées)** : 외식 및 식품 시장

> 경영학과 :

- 호텔외식 국제 경영 서비스 매니지먼트
- 호텔외식산업 직업군
- 미식, 레스토랑, 와인 섹터 매니지먼트

> 관광학과 :

- 호텔외식 매니지먼트
- Tourism, Hospitality and Food Studies

<https://catalogueilm.campusfrance.org/master>

DIPLÔME NATIONAL SUPÉRIEUR D'EXPRESSION PLASTIQUE (DNSEP) 고등 조형표현 국가 학위

석사 학위 - 고등교육 5년 - M2 - 120 학점(ECTS)

랭스 고등 예술디자인학교에서 디자인 옵션에서 요리 전공 과정이 제공된다: <https://esad-reims.fr/design-et-culinaire/>

영어로 진행되는 프로그램:

Advanced Culinary Arts and Hospitality & Food; Culinary Leadership & Innovation; Hotel and Restaurant Management; Intensive Professional Program in French Cuisine; International Culinary Arts Management; International Food Service Management; Sustainable Wine Tourism & Gastronomy

Programs Taught in English: <https://taughtie.campusfrance.org/>