



## 프랑스 요리의 거장 카렘과 주변 인물

누가 뭐라 해도 프랑스 요리는 세계일류이다. 정교한 재료의 선택과 배합, 시각에 더해 미각을 불러일으키는 요리의 맞춤, 사교적 분위기에 걸맞은 서빙의 예술 등이 한데 복합적으로 표출되어 이 나라 요리는 최상의 것으로 평가되고 있다. 이러한 프랑스의 요리 세계를 여는데 특별히 기여한 한 사람의 셰프가 있다. 바로 카렘이다. 와인과 요리는 불가분의 관계여서 달리 이 사람과 연계된 요리의 세계를 일람한다.

글 최훈 본지 발행인 사진 장영수, Wikipedia

### 설익은 요리의 세계

프랑스 요리의 세계는 분명 세계적이다. 그러나 애초부터 이런 세계가 펼쳐진 것은 아니다. 오늘날 서구문명의 핵심이기도 한 요리 세계는 이탈리아가 프랑스보다 한 발 앞서 있었다. 로마 제국이 화려한 식탁 문화를 가꾸어 놓았고 이후 반도 안의 여러 공국이 풍요한 재료와 와인을 바탕으로 그들의 식문화를 일으켜 전통적으로 이어왔기 때문이다.

이에 비해 프랑스는 이탈리아에 한 걸음 뒤져 있었다. 당시 프랑스의 군주들은 이탈리아로부터 선진 문물을 적극적으로 받아들이며 노력했다. 대표적 군주에 프랑수아 1세(Francois I, 1494~1547)가 있다. 그는 루아르 강변 일대를 이탈리아식으로 르네상스를 일으키고자 염원했다. 샤토 상보르를 지으면서, 수많은 이탈리아의 건축, 예술 분야의 장인들을 불러 모았다. 그리고는 밀라노 공국 침공 시에는 레오나르도 다 빈치를 만나 루아르에 오도록 초청하기도 했다. 파리 근교에 퐁텐블로 궁을 지을 때도 상보르



나폴레옹 1세가 당시 외무상이던 탈레랑한테 이 샤토(발롱세)를 매입, 외교관을 프랑스 요리로 대접하도록 했다



에서 일했던 상당수가 퐁텐블로 건설에 투입되기도 했다. 그리고 이탈리아 화가 로소 피오렌티노, 프란체스코 프리마티치오 등을 불러들이기도 했다. 프랑스수아 1세에 이어 다음 군주이던 앙리 2세의 부인이 이탈리아 피렌체의 메디치 가에서 시집왔다. 바로 왕비 카트린 드 메디치(Catherine de Medici, 1519~1589)이다. 1533년 프랑스의 국왕 알리 2세와 결혼하자 그녀는 요리장을 비롯해 제과, 증류주 담당자까지 파리로 함께 데리고 왔다. 그녀는 선진 이탈리아의 식문화를 비롯해 복식, 장식 문화 등에 이르기까지 다방면에 걸쳐 낙후한 프랑스 문화의 진작에 힘을 쏟았다. 또한 식탁 설비의 하나인 포크도 이 왕비가 프랑스에 들여온 것으로 알려져 있다.

“르네상스 문화는 이탈리아가 너무 좁다고 답답해하면서 프랑스로 넘쳐 들었다. 당시 프랑스 요리는 매우 뒤쳐져 있었다. 포도주만 뛰어났다”<sup>1)</sup>

이와 같이 아직은 설익은 식문화 풍토에서 이탈리아의 선진문물이 유입되는 과정을 거쳐 부르봉 왕조가 프랑스를 통치하면서 비로소 제대로 된 프랑스 요리의 세계가 열리기 시작한 것이다. 태양왕 루이 14세가 파리 근교에 웅대한 베르사이유 궁전을 짓고

난 후 건물에 걸맞게 화려한 요리의 세계가 열리기 시작한 것이다. 어느 면에서는 궁정 문화가 프랑스 요리의 효시가 됨직하다. 다른 한편에서는 식도락가 또는 미식가들이 명문거족의 저택에서 훌륭한 셰프들이 준비한 식탁에 앉아 세상사 담론을 펼친 데서 프랑스의 우아한 요리세계가 싹튼 것이다. 대표적 명문 저택가에 콩데 왕자를 위시해 수비즈, 리슐리외, 탈레랑 등의 집이 있다.<sup>2)</sup>

퐁데 왕자(Prince of Conde, 1717~1776)는 이름난 미술 수집가이기도 했으며 수비즈(Prince of Soubise, 1715~1787)는 루이 15세와 동년배로 여러 전역(戰役)에 참가하기도 했다. 특히 왕의 정부이던 마담 드 폰파드르의 입김으로 한 군단의 지휘관 자리도 맡은 바 있다. 리슐리외(Marechal-Duc Richelieu,



1696~1788)는 일찍이 기엔느(현 보르도 지방) 총독을 역임한 바 있고 이를 계기로 샤토 라피트 와인을 궁 안에 들여놓기도 했다. 그의 주변에는 앙시루이 15세와 정부인 마담 드 폰파드르, 그리고 볼테르 등이 있었다. 탈레랑(Talleyrand, 1754~1838)은 프랑스 혁명 후 이 테마의 주인공인 카렘과 바로 연계되고 있다. 특히 그가 나폴레옹 제국의 외무상직을 수행하면서 카렘을 그의 수석 셰프로 고용하기도 했다. 흥미 있는 일은 이들 귀족의 저택에서 만찬이 있는 경우 으레 몇몇 단골들이 이 식탁을 차지하고 밤새워 담론을 펼치곤 했다. 계몽주의 사상가이면서 프랑스 대혁명에 불을 지핀 몽테스키외(Charles Montesquieu, 1689~1755), 같은 백과전서파이면서 계몽주의 사상가이던 볼테르(Francois-Marie Arouet de Voltaire, 1694~1778), 그리고 수학, 물리, 사상가이던 달랑베르(Jean Le Rond d'Alembert, 1717~1783) 등이 바로 식탁의 손님들이다.

### 호텔, 레스토랑의 출현

요리 세계가 궁정, 귀족의 저택에서 이제 파리 시가지로 넘쳐나게 된다. 돈 있는 부자나 미식가들이 즐겨 찾는 레스토랑이 생기면서 프랑스의 식문화는 새로운 계기를 맞게 된다. 파리에 처음으로 레스토랑이 들어선 것이 1765년, 불량제(A. Boulanger)가 루브르 근처의 풀리 가(Poullies)에서 레스토랑이라는 이름으로 식당 문을 연데서 비롯된다. 이러한 레스토랑이 시내에서 독자적으로 운영되는 반면 호텔 안에서도 점차 확대되어 나갔다. 알렉산드르는 당시 호텔 식당의 모습을 빅토르 위고(Victor Hugo, 1802~1885)의 <라인 강>(1843)에서 보이는 메스 호텔 식당의 사례를 들고 있다.

“정말 좋은 식당이다. 넓고 황동냄비들과 도기들이 벽을 가득 채웠다. 창문과 마주 보는 쪽에 벽난로가 있다. 장작불이 타고 있는 커다란 동굴이다. 천장에 멋있게 연기에 그을린 시커먼 대들보들이 있고 거기에 바구니, 등잔, 찬장이 모두 보기 좋게 걸려있다. 커다란 새 잡이 통발에는 베이컨을 사다리꼴로 걸어 놓았다. 벽난로식 화로 아래에는 꼬치구이에 사용하는 꼬챙이, 톱니바퀴처럼 긴 냄비걸이가 걸려 있다. 가마솥, 빵을 화덕에 넣을 때 쓰는 주걱, 삼처럼 생긴 도구도 십여 개 있었다.”<sup>3)</sup>

프랑스의 화려한 요리 세계는 이제 한정된 공간을 벗어나 전문적 요리 서빙이 이뤄지는 레스토랑으로 옮겨가고 식도락가들이나 부호들은 사교적 모임으로 이 식당 공간을 널리 이용함으로써 프랑스 요리의 세계는 더 한층 화려하게 발전했다. 나아가서 레스토랑은 호텔이라는 호사를 다한 호텔 안에 자리 잡으면서 화려한 건축미의 공간 속에서 테이블은 더 한층 화사하게 발전했다. 이에서 지나칠 수 없는 것이 요리를 만드는 주방의 주역들, 즉 셰프의 활약이다.

### 카렘의 등장과 탈레랑

“마리 앙투안 카렘(Marie Antoine Carem, 1784~1833)이 요리 세계에서 그토록 거장이 될 줄은 꿈에도 몰랐을 것이다. (중략) 그는 1784년 6월 7일 파



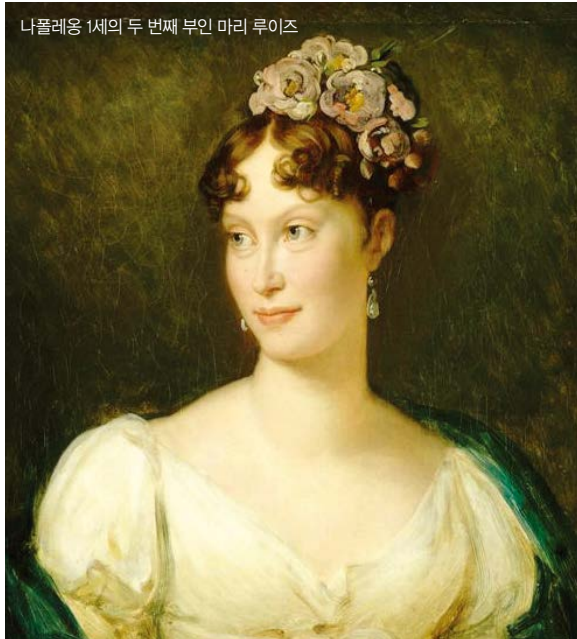
리 출생이다. 아버지의 일터가 있던 뤼 뒤 바크에서 태어났다. 그의 아버지는 자식이 15명이었는데 그들을 먹여 살릴 방도가 없었다. 카렘이 11살 때의 어느 날 아버지가 저녁을 먹자고 그를 데리고 나갔다. 저녁을 먹고 나서 아버지는 아이를 길바닥에 놓아두면서 말했다. 어느 좋은 집에서 너를 받아 줄 게다. 하느님 뜻대로 네가 따르거라”<sup>4)</sup>

사실 프랑스 요리계에서 최초의 셰프로 화려한 이 나라의 요리를 발전시킨 인물에 카렘이 손꼽히고 있다. 어느 면에서는 요리의 거장이다. 어려서 부모한테 버림받고 어려운 인생 역정을 보이면서 그는 천부적 창의성과 성실성으로 일찍이 제과 부문(patisseries)에서 두각을 나타내고 요리 부문에서도 탁월한 재능을 보이기 시작했다. 카렘이 성장하는 과정에 몇몇 셰프들을 만난다. 먼저 그는 부세(Bouchee)를 만나게 된다. 부세는 퐁데 왕자의 집에서 일한 바 있고 뒷날 탈레랑 집에서 요리사로 일했다. 카렘은 부세를 만나고 나서 그를 통해 나폴레옹의 전속 요리사 라기피에르(Laguipierre)를 만나게 되어 자신의 재능과 역량을 한층 더 넓힐 수 있었다.

1), 2), 3), 4) 뤼마 요리사전, 알렉산드르 뤼마, 북아필, 흥문우 옮김



나폴레옹 1세의 두 번째 결혼식



나폴레옹 1세의 두 번째 부인 마리 루이즈

아주 우연히 그가 크게 성공할 수 있었던 결정적 계기가 다가왔다. 바로 미식가이면서 당대 파리의 정치 거물이던 탈레랑을 만난데서 비롯한다. 탈레랑은 루이 16세 시절부터 나폴레옹의 몰락에 이어 부르봉 왕조의 부활에 이르기까지 프랑스의 정치, 특히 외교관으로서, 그리고 파리 사교계와 미식 세계에서 널리 이름을 알렸던 인물이다. 나폴레옹이 1800년대 초 승승장구할 때 탈레랑은 나폴레옹의 수석 외교관으로 활동했다. 그리고 나폴레옹의 몰락과 동시에 신 유럽 질서를 논의하던 비엔나회의(1814~1815)에 패전국 외상으로서 참가해 프랑스의 지위를 유지코자 애쓴 인물이기도 하다. 사실 그는 대단한 미식가인 동시에 호색한으로 불리고 달리 와인에 대해 해박한 식견을 지닌 카니서로 알려져 있다. 1803년 나폴레옹 1세는 그한테 거금을 주면서 샤토 드 발롱세(Chateau de Valencay)를 매입토록 했다. 목적은 이 샤토를 통해 파리에 머물고 있는 외교관 또는 빈객이 화려한 프랑스 요리에 탐닉토록 하기 위함이었다. 탈레랑은 맨 처음 카렘한테 샤토에서 일해 주기를 요청했다. 자기 저택 주방장 부쉐로부터 카렘을 천거 받았기 때문이다. 카렘은 샤토에서 수많은 이벤트를 선보이고 화려한 프랑스 요리를 내놓았다. 이런 사실은 온 유럽으로 번져 나갔다. 카렘의 명성과 함께.

### 카렘과 마리 루이즈의 만남

나폴레옹 전성기에 카렘의 영광도 이어졌으나 황제 몰락 이후 카렘한테는 고통과 쓰라림이 뒤따랐다. 이 시기 카렘은 나폴레옹 황제의 두 번째 부인

마리 루이즈(Marie Louise, 1791~1847)를 만나게 되고 그녀 밑에서 일하게 된다. 마리 루이즈는 나폴레옹이 황제의 위에 오른 후(1804년) 첫 번째 부인이던 조제핀과 불임의 사유로 헤어진 후 두 번째 황비로 들어온 합스부르크 프란츠 1세의 딸이다. 그녀는 어릴 적 시칠리아 왕국의 여왕이던 할머니 마리아 카롤리나의 훈육과 영향을 받으며 자랐다.

이 여왕은 프랑스 혁명 때 단두대에 목을 내놓았던 루이 16세 왕비 마리 앙투아네트의 언니이기도 하다. 언제나 프랑스에 대한 중요감이 그녀의 대화에서 끊이지 않았던 것이다. 오스트리아가 아우스털리츠 전투(1805)에서 나폴레옹한테 대패당하고 국가의 존망이 위기에 처했을 때 당시 외상이던 메테르니히의 주선으로 마리 루이즈는 그녀의 의사와는 상관없이 나폴레옹의 두 번째 부인으로 시집가게 된 것이다. 얼마간이나마 국가의 위기를 벗어나고자 한 궁여지책의 정략결혼이었다. 1810년 성대한 국혼이 있었고 4년간(1810~1814) 부부의 관계를 보았다. 그리고 아들 하나를 두게 된다.

그러나 승승장구하던 나폴레옹한테 몰락의 시기가 닥치고 있었다. 나폴레옹이 러시아 침공(1812)에서 대패를 당하고 다시 라이프치히 전투(1813)에서 연합국한테 완패 당함으로 그는 황제 자

리를 내놓고 엘바 섬으로 유형의 길에 올랐다. 그러나 11개월만인 1815년 엘바 섬에서 탈출한 나폴레옹이 파리에 입성, 100일 천하를 호령한 후 워털루 전투에서 다시 패배를 당해 끝내 세인트 헬레나의 절해고도에 유형되었다가 생을 마감한다. 한편, 이러한 격동의 시기 오스트리아는 완전히 프랑스를 등지고 연합국의 일원으로 나폴레옹의 패망에 앞장서고 있었다. 황비 마리 루이즈도 친정인 비엔나 정부의 주선으로 1814년 이탈리아 파르마 공국의 여왕으로 자리를 옮기면서 파리를 떠난다. 여왕으로 머물고 있을 때 비엔나에서는 그녀의 시종무관으로 나폴레옹 전투에 참가한 바 있는 오스트리아의 장군 네이페르그(Count Adam Albert von Neipperg)를 파르마로 보낸다.

오래지 않아 여왕과 시종무관은 사랑에 빠지고 세인트 헬레나에서 나폴레옹이 죽었다는 소식이 전해지자 곧장 정식 결혼을 가졌다. 이후 네이페르그가 죽자 비엔나 정부의 메테르니히는 다시 그녀의 시종으로 봉벨 백작(Charles Rene de Bombelles, 1784~1856)을 파르마의 마리 루이즈한테 보낸다. 봉벨은 원래 파리 베르사유에서 태어난 프랑스인이다. 1789년의 대혁명때 귀족의 신분으로 신변의 위협을 느껴 비엔나로 망명했다. 오스트리아 군에 입대해 연락장교를 하다 훗날 형으로부터 백작의 작위를 물려받는다. 그가 이탈리아 파르마 공국에서 마리 루이즈 황비를 보좌하는 중 황비는 그한테 결혼을 요청해 두 사람은 비밀 결혼식을 올렸다. 마리 황비한테는 세 번째 남편인 셈이다.



마리 여왕의 시종무관이던 네이페르그

사실 나폴레옹과 마리 루이즈 사이에는 건널 수 없는 간격이 있었다. 나폴레옹은 세인트 헬레나에서 마지막 숨을 거두는 순간에도 첫 번째 부인이었던 조제핀을 찾았다. 반면 루이즈 황비도 성상 과정에서부터 프랑스에 대한 혐오감을 익혔고 부군인 나폴레옹이 두 차례나 유형지에 보내졌을 때도 비록 친정 쪽에서 견제가 있었다 하더라도 한번도 부군을 찾지 않았다. 대신 두 차례나 새 남편을 맞이했다.

카렘은 여러 모로 나폴레옹한테 무거운 은혜를 입고 있다고 여기고 있었다. 특히 그가 프랑스 요리의 저장 반열에 오를 수 있었던 것은 당시 외상이던 탈레랑의 주선으로 샤토 발롱세의 주방장으로 일한 계기가 주어졌기 때문이다. 그리고 탈레랑의 이 샤토는 나폴레옹이 내놓은 돈으로 마련했던 것이다. 이런 사정을 알고 있던 카렘이 나폴레옹 몰락 후 어려운 처지에 놓여 있을 때 그의 부인이던 마리 루이즈한테 몸을 잠시 기탁하고 있었다. 그러나 카렘은 그녀의 속내와 언행이 나폴레옹을 경멸하고 있음을 안 이후 더 이상 머물지 않고 홀연히 떠나 버렸다.

### 카렘의 마지막

카렘이 얼마간 마리 곁에 머물렀는지는 알 수 없다. 분명한 것은 그녀가 1814년 이탈리아 파르마 공국의 여왕으로 파리를 떠나기 이전 무렵이었다. 카렘은 황비를 떠난 후 얼마간 런던을 방문했다. 당시 프린스 리젠트 호텔의 주방장(Chef de Cuisine)으로 일하기 위해서였다. 또한 명성이 더해지면서 러시아의 차르(황제)인 알렉산더의 초청을 받고 상트페테르부르크를 방문하기도 했다. 아주 짧은 방문이었다.

그러나 이에서 그는 러시아궁정의 요리 서비스를 체득하고 이를 프랑스 요리와 함께 정리하기도 했다. 카렘은 요리 세계에 여러 흔적을 남겨 놓고 있다. 가장 높이 평가되는 것에 백과사전식으로 편찬된 '프랑스 요리의 예술(L'Art de la Cuisine française)'이다. 전 5권으로서 3권이 그의 생전, 나머지는 그의 사후에 빛을 보았다. 수백 가지에 이르는 레시피, 메뉴 플랜, 주방설비, 테이블 세팅, 프랑스 요리의 역사 등을 망라하고 있다. 또한 저술과 더불어 오늘날까지 주방장의 표준 모자로 일컬어지는 '토크(Toque)'를 고안한 바 있고 4가지 기초소스(mother sauces)를 베이스로 해 모든 소스를 그룹핑해 분류한 책자를 내기도 했다.

카렘은 정치 거물들이 모이는 곳에서는 언제나 그의 모습을 드러냈다. 과로와 저술, 그리고 주방 안 석탄의 독성으로 48살의 아쉬운 나이에 세상을 떠났다. 그한테 따라붙는 칭호가 있다.

"셰프의 왕이며 군왕의 셰프이다"  
(Le Roi des Chefs et Le Chef des Rois) ♪