

국토정보의 새로운 미래 LX대한지적공사

# 땅과 사람들



벵자맹 주아노씨

## 한국 전통문화 한 상 드실래요?

직접 농사지은 작물로 오이김치와  
냉이무침을 만들어 먹는 이 프랑스인은  
대학에서 프랑스어와 라틴어를  
가르치다 한국에 빠져 놀라앉았다.  
벌써 20년째다. 프랑스 요리는 격식을  
차린다는 선입견을 바꾸고 싶어서  
이태원에 정통 프랑스 가정식  
레스토랑을 열었고, 내친김에 프랑스  
요리와 문화를 섞은 책도 냈다. 세월이  
흘러 프렌치 비스트로의 원조가 된 '르  
생텍스(Le Saint-Ex)'에서 벵자맹  
주아노(45, Benjamin Joinau)를  
만났다.

### 프렌치 비스트로에서 조선을 말하다

벵자맹 주아노는 소박한 시골밥상 예찬론자다. 실제로  
국과 나물 반찬은 물론 김치나 장아찌, 간장, 된장도 직접  
담가 먹는다. 봄을 맞아 요즘은 냉이김치를 즐겨 만들어  
먹고 있단다. '냉이는 무치면 며칠 못 가니 김치로 만들어  
먹어야 제격'이라는 너스레에 미소가 고인다.

한국 사람들도 잘 모르는 한식 레시피를 줄줄 꿰는  
이 프랑스인은 음식 칼럼니스트이자 '아틀리에 데 카이에  
(l' Atelier des Cahiers)'라는 출판사의 디렉터로서  
한국의 문화를 프랑스에 알리고 있다. 그의 관심은  
요리에만 머무르지 않는다. 좋아하는 한국 소설가 황석영  
선생을 위해 프랑스 친구들과 함께 환갑잔치를 열어준  
적도 있고, '조선에 관한 옛 프랑스 판화' 전시회를  
기획하기도 했다. 이방인의 눈에 비친 한국의 모습이  
궁금해 프랑스 고서들을 수집하기 시작했다는 벵자맹  
주아노는 유럽인의 상상 속에 존재했던 조선의 모습을



레스토랑 곳곳에 전시해 방문객의 눈길을 사로잡았다.

그가 한국에 첫발을 내디딘 건 1994년이었다.

“처음 온 건 제 의지가 아니었어요. 군 복무를 대신해 해외 파견교사를 선택했거든요. 프랑스를 떠나올 때까지만 해도 제가 한국에서 살게 될 거라고는 꿈에도 생각 못했죠.(웃음) 복무를 마치고 흥의대학교에서 5년 동안 프랑스어를 가르쳤는데, 매년 재계약을 할 때마다 프랑스로 돌아갈지 한국에 머무를지 고민하던 저를 놀라 앉힌 게 바로 한국 음식이었어요.”

강의를 그만두고 한국인 친구와 함께 이태원에 프랑스 비스트로를 열었다. 음식은 문화라고 믿는 벙자맹 주아노는 점점 ‘한식’은 없고 ‘세계화’만 있는 현실에 안타까움을 토로한다.

“한식의 세계화에 좀 더 신중했으면 좋겠어요. 한식을 외국인들의 입맛에 맞추는 것보다는 그들의 입맛을 한식에 길들여야 해요. 외국인이 먹기 쉽게 간단한 일품요리로 만들자는 의견도 많은데, 한식의 정체성은 김치와 나물 반찬이 주가 된 다양한 반찬과 정갈한 상차림이라고 생각해요. 퓨전이라는 명목 아래 한식을 ‘성형수술’ 하지 말고, 있는 그대로, 최고의 재료와 전통 조리법으로 승부해야 합니다.”



### 된장, 장아찌 담가 먹는 프랑스인 한식 전도사

경기도 양평에 작은 한옥 별장을 얻으면서 텃밭 농사도 짓게 됐다. 가지, 호박, 배추 등 그의 손으로 재배한 채소의 종류만도 20여 가지에 이른다.

“별장 앞 하천을 따라가다 보면 야생 진달래가 이리저리 박힌 숨은 명소가 많아요. 물이 맑고 적당히 깊어서 물놀이에도 그만이지요. 그런데 제가 아끼던 이 멋진 풍경이 어느 날 갑자기 사라져버렸어요. 철새가 둑지를 틀던 갈대밭을 크레인으로 갈아엎더니 거대한 인공 제방이 생겼고, 자갈과 나무가 있던 자리는 콘크리트로 채워졌어요. ‘세계적인 수준’의 편의시설을 만드는 게 관광객 유치에 도움이 된다고 판단했는지 모르지만, 불행하게도 이런 인공시설들은 아름다웠던 땅을 쓰레기장으로 만들 뿐이에요. 더 이상 제 외국인 친구들과 한국 친구들이 더 나은 땅을 찾아 이민가는 일이 없길



바랍니다.” 기억에 남는 여행지를 물었을 때에도 벙자맹 주아노는 한참을 망설이다 입을 열었다. 어렵게 찾아낸 보물 같은 공간인데, 세간에 알려지면 행여나 불도저식 개발의 희생양이 될까 무섭다는 그의 말에 웬지 얼굴이 화끈거렸다.

“남해나 제주도 등지를 여행하면서 한국의 아름다움에 감탄했지만, 수많은 관광지가 개발과 함께 점점 자연미를 잃어가는 모습에 실망해 언젠가부터 여행을 잘 가지 않게 됐어요. 그러다 최근에 무안 옆에 있는 작은 섬 증도에 다녀왔지요. 자연과 공존하면서도 멋들어진 목조 펜션, 천일염 박물관, 해수 수영장 등의 관광요소가 조화롭게 어우러져 있어 예정보다 오래, 즐겁게 머무르다 왔습니다.”

### 한국생활 20년, 정갈한 상차림은 계속된다

요즘 벙자맹 주아노는 바쁜 일정 틈틈이 한국문화 연구와 논문 작업에 속도를 내고 있다. 20년쯤 살고 나니 이제야 그 동안 한국에서 배운 것들을 제대로 전달할 준비가 됐다는 생각이 든단다. 멈추지 않고 한국을 배우고 또 알리며 살겠다는 그에게 올해도 할 일은 많다.

“지난 1월엔 5주 동안 별장에 머물며 논문을 썼어요. 서울에서 불과 50km밖에 떨어져 있지 않은 곳인데도, 제 별장이 있는 마을은 아직도 19세기에 머물러 있는 것 같아요. 옆집 할머니는 돌 몇 개에 의지해 힘겹게 개울을 건너시고, 그나마 비나 눈이 많이 오면 고립되기 일쑤지요. 한국인들은 개발하는 것을 좋아하면서도 정작 필요한 개발에는 무심하다는 생각이 들어요. 집과 세상을 잇는 길을 내기 위해 요즘 한창 면사무소와 이장님을 찾아 다니고 있지요. 올 상반기 안에 해결해야 할 미션이자 새로운 모험이랄까요?(웃음)”

처음 한국행 비행기를 탈 때만 해도 이곳에 뿌리내리고 살 줄은 꿈에도 몰랐지만, 이제 벙자맹 주아노는 누가 봐도 영락없는 한국사람이 되었다. 그리고 지금, 그는 또 다른 꿈을 꾸고 있다. 정통 한식 레스토랑을 차려 외국인과 한국인의 입맛을 고루 사로잡고 싶다는 것.

그는 앞으로도 우리의 ‘정갈한 상차림’이 제대로 인정받을 때까지 요리를 통해 문화를 전파하려는 노력을 계속할 것이다.