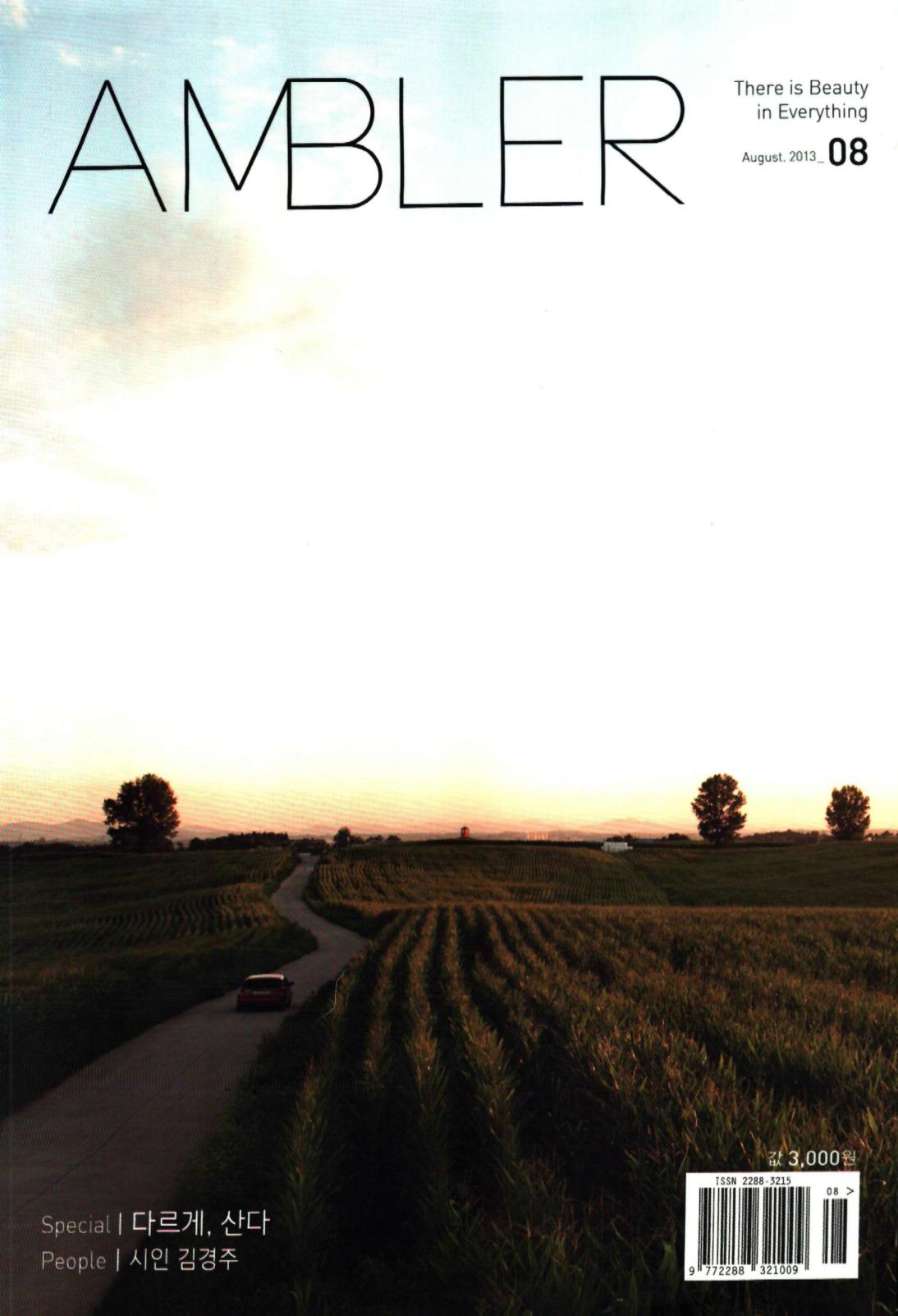


AMBLER

There is Beauty
in Everything

August. 2013_08



3,000원

TSSN 2288-3215

08 >



Special | 다르게, 산다

People | 시인 김경주

—
People
Shall we?

우정은 맛있다

르 생텍스 대표 안상준 & 벙자맹 주아노



세계 각국 음식점이 골목마다 들어서 그 나라 고유의 맛을 찾아온 사람들로 북적이는 이태원. 10여 년 전, 지금의 활기 넘치는 분위기를 상상할 수 없던 황량한 그곳에 두 남자가 정통 프랑스 식당을 열었다. 한국을 사랑한 프랑스 남자와 프랑스에 끌려온 한국 남자가 손을 잡은 것이다.



같은 차이를 존중하며 다른 가치관을

인정하고 배려해야 한다. 두 사람의 경우, 국적까지 달라 몇 배는 더 어려운 길이었지만 끈끈한 우정으로 난관을 극복하며 13년 동안 레스토랑을 운영하고 있다.

그들이 처음 만난 것은 1997년. 당시 광고 디자인 회사를 다니던 안상준 대표는 여행하며 맛있는 음식점을 찾아다니는 게 취미였다. 그러던 중 우연히

북문과 교수로 재직하며 한국 가이드북을 쓰는 프랑스인 벵자맹 주아노를 만났다. 그는 한국을 사랑하고 한국 음식에 푹 빠져 있었다. 국적이 다르고 나이 차이도 다섯 살 났지만 그들은 시 간 날 때마다 전국 맛 집을 찾아다니며 우정을 쌓았다.

그러던 어느 날 안상준 씨는 프랑스로 첫 해외여행을 떠났는데, 노천카페에서 여유롭게 음식과 커피를 즐기는 문화에 충격받았다. 그때만 해도 한국에는 제대로 된 프랑스 식당이 없었고,

이런 현실이 안타까웠던 두 사람. 이

십 대 후반 젊은 나이로 자본과 경험을 없었지만 거품을 뺀 프랑스 식당을 열기로 의기투합했다. 안 대표의 프랑스 문화와 요리에 대한 열정, 주아노 대표가 품고 있던 향수가 절묘하게 맞아떨어진 것이다. 누구나 편하게 들어와 먹고 쉴 수 있는 작은 카페 풍의 식당을 꿈꾸며 개업 준비에 들어갔다.

열의는 넘쳤지만 두 사람 다 맨땅에 혼당하기는 마찬가지였다. 맛있게 먹을 줄만 알았지 식당을 경영해 봄 적이 없었기 때문이다.

안 대표는 우선 레스토랑에 취직해 홀과 주방에서 일하며 현장 경험을 쌓았다. 밭로 뛰며 직접 인테리어하고 수십 개월 할부로 주방 기기를 마련했다. 조금은 무모한 도전이지만 크게 걱정하지 않았다. 둘이 힘을 합친다면 충분히 가능하다고 믿었다.

프랑스인이 자국 음식점을 열었다는 독특한 점 때문에 개업 3~4개월 뒤

언론에 소개됐는데, 그때부터 입소문을 타 손님이 늘고 차츰 자리를 잡아갔다.

하지만 실력이나 열정이 없었다면 오랜 세월 브 생텍스를 지킬 수 없었을 것이다. 그들은 프랑스 요리의 정체성을 지켜 가며 메뉴나 구성에 조금씩 변화를 주어 식상함을 탈피했다. 유기농이나 지방 특산물 등 좋은 재료를 사용하는 것은 물론 자주 먹어 보며 개선점을 찾았다.

맛있는 에너지가 가득하니 직원도 좋아하고, 손님도 식당을 찾을 때마다 기대감을 품었다.

손님의 반은 외국인인 특성상 국제 정세에 따라 매출에 영향을 받았다. 그럴수록 서로를 다독였고, 더 나은 모습으로 손님 맞을 준비를 하며 구름이 걷히길 기다렸다.

하지만 “친한 사이끼리는 사업하지 말라.”라는 옛말처럼 두 사람도 빠져거리는 일이 잦았다. 주아노 대표는 일을

시작하기 전, 철저하게 계획을 세우고 완벽하게 정리하는 성격이 있다. 한 가지 일이 마무리되어야 다음 단계로 넘어가고, 서두르는 법이 없었다. 반면 안 대표는 반대였다. 자유로운 편이고, 일단 저지르고 보는 성향이었다. 별 무리 없으면 빨리 진행하고 융통성 있게 일하기를 좋아하는 그에게 때로는 친구의 철두철미하고 꼼꼼한 모습이 답답하게 다가오기도 했다.

사업도 발전시키고 우정도 잃고 싶지 않았기에 둘은 그들만의 동업 방법을 만들었다. 각자 장점을 살려 경영파트를 나눈 것이다. 한국 실정을 잘 아는 안 대표가 직원 관리와 세무 등 관리를 맡고, 주아노 대표는 홍보와 메뉴 개발에 충실했다.

상대가 맡은 부분은 전적으로 그에게 맡기고 자신의 역할에 충실했다. 가게를 나오는 요일도 이틀씩 교대로 정해 가급적 부딪히는 일이 없도록 했다. 때문에 오랜 경영에도 지치지 않고 오





허려 관계가 깊어졌다.

안 대표는 가게를 인 뒤 거처를 아래 원으로 옮겼다. 꼭 일하러 오는 건 아니었지만 쉬는 날에도 잠깐 들러 눈으로 직접 보아야 안심이 됐다. 하지만 주아노 대표는 쉬는 날을 칼같이 지켰다. 사업상 만나야 할 사람이 있어도 자신이 쉬는 날에는 나오지 않았다.

안 대표는 이런 모습을 이해할 수 없었고, 섭섭하기도 했다. 하지만 시간이 흘를수록 느꼈다. 일할 때는 몰입하고, 쉬는 날엔 재충전하여 능률을 올린다는 것을. 주아노 대표도 안 대표의 행동을 납득하기 힘들었지만 그의 성실함에 감동받고 가게를 맡겼다.

그들은 나이와 국적에 상관없이 서로 믿고 생각을 공유할 수 있는 게 진정한 친구라고 말한다. 벌써 르 생텍스에 함께 몸담은 지 13년, 그들은 한 번도 그곳이 일터라거나 둘의 관계가 동업자라고 생각한 적 없다.

처음에 맛 집을 찾아다니며 즐겁게 놀았듯, 이제는 르 생텍스라는 공간 안

에서 인생을 나누고 맛있는 음식을 먹으며 우정을 쌓는다.

또한 한국에서 홀로 지내는 주아노 대표에게 안 대표는 가족이 되어 주었다. 명절 때면 친척들 모임에 그를 네리고 가 한국 고유의 정겨운 명절 분위기를 만끽하며 외로움을 달랠 수 있도록 배려한다.

둘의 관계는 레스토랑 경영에도 영향을 미쳤다. 르 생텍스는 가족식 경영 방침으로 운영되는데 직원들이 한번 입사하면 5년 이상 근무하는 것은 기본이다. 이런 방식으로 꾸려 가다 보니 쉽게 2호점을 낼 수 없어, 조심스레 시기만 엣보다 1년 반 전 프랑스 문화원 안에 2호점을 열었다.

가게가 아니면 따로 만날 시간을 내기 어렵지만 맛있는 집을 알아내면 같이 가 그동안 쌓인 이야기를 나누는 두 사람. 깊이 뿌리 내리고 짙은 녹음을 자랑하는 한여름의 아름드리나무처럼 푸르렀다.

글 조연혜 기자 사진 이대성 기자