

광주·전남, 프랑스...미식으로 통하고, 문화로 잇다

韓·佛 수교 140주년기념 제2회 '프랑스 가을축제'...9-11일 어반브룩

프랑스 셰프·연주자 등 10여명 방한...미식·공예·음악 한자리
광주로컬문화 유럽 진출...12년 이어온 '한국의 봄' 양방향 확대



한국과 프랑스의 수교 140주년을 맞아 광주에서 프랑스 가을축제가 열린다.

프랑스 셰프와 연주자 등이 방한한 가운데 나전칠기와 천연염색 등 한국의 생활문화와 미식, 공예, 음악을 한 자리에서 교류하는 자리로, 양방향 문화교류 행사의 토대를 다지는 행사로 치러진다.

'2026 제2회 프랑스 가을축제'가 오는 9-11일 광주 어반브룩 (URBANBROOK)에서 열린다.

한국의봄·메종데유·어반브룩이 주최·주관하고 전남광주통합특설시 남구청·광주관광공사·나주시천연염색문화재단·한국천연염색박물관·남부대학교 등이 협력·후원하는 이번 행사는 '광주·전남과 프랑스를 잇는 문화교류의 장'으로 마련됐다.

특히 올해 한불수교 140주년을 맞아 프랑스와 광주·전남이 서로의 미식과 예술, 생활문화를 경험하고 장기적인 교류 기반을 마련하는 데 초점을 맞췄다.

이번 행사를 위해 프랑스 현지 셰프와 연주자, 행사 관계자 등 10여명이 광주를 찾는다.

프랑스 셰프 레아 프랑슈(Lea Franche)와 시몽 바렌(Simon Varaine) 등도 참여한다. 광주대학교와 남부대학교 호텔조리학과 학생 등 지역 청년 60여명도 프랑스 셰프들과 함께하며 현장의 조리법과 미식문화를

경험한다.

이번 축제는 프랑스 낭트에서 시작된 오랜 문화교류에서 비롯됐다.

프랑스 낭트에서는 2013년부터 12년 동안 '한국의 봄' 축제가 열렸다. 한국의 문화를 프랑스 현지에 소개해온 행사로 낭트시정과 문화체육관광부의 공식 지원을 받으며 교류를 이어왔다. 서울과 부산 등에 집중됐던 한불 교류의 접점을 지역으로 넓혀 광주를 새로운 교류 거점으로 만들겠다는 구상이 '프랑스의 가을'로 이어졌다.

실제 광주에서는 지난해 '제1회 프랑스의 가을'을 열어 그 가능성을 확인했다.

어반브룩 주방에서 프랑스 초청 셰프와 지역 주방팀이 한 라인에 서서 조리부터 플레이팅까지 함께했고, 전공 학생들은 이들의 작업을 가까이서 지켜봤다.

가족 단위 참가자들을 위한 프렌치 쿠킹 클래스도 열렸다. 아이들은 직접 반죽을 빚어 만들었으며, 행사의 마지막은 야외 정원에 마련된 갈라디너가 장식됐다.

첫 행사가 프랑스의 미식문화를 광주에 소개하고 양국 관계자들이 직접 만나는데 무게를 뒀다면 올해는 행사 기간을 늘리고 교류 분야도 확장했다.

음식에서 공예와 향, 꽃, 음악까지 일상 속 문화를 통해 서로를 이해하는 프로그램을 촘촘하게 배치했다.

먼저 축제 첫날인 9일 오전 10시에는 미식 포럼 '도시를 잇는 식탁'이 문을 연다.

프랑스 셰프와 함께 K-Terrior와 프랑스 미식에 대해 이야기를 나누며 음식과 식재료, 지역의 관계를 살펴본다. 오전 10시30분과 오후 4시·6시30분에는 요거트 케이크를 직접 만드는 디저트 쿠킹클래스가 진행된다. 오후 1시에는 'K-Food 떡 체험 클래스'를 통해 한국 식문화를 소개한다. 오후 4시30분과 6시에는 나전칠기 공예 클래스가 마련된다. 한국 전통 나전칠기 기법을 활용해 소형 액세서를 직접 만든다.

10일에는 교류 영역을 향과 꽃, 미식으로 확장한다. 오전 10시 나전칠기 공예 클래스, 오전 11시에는 '향기 클래스-향의 번역'이 열린다. 유럽 남도의 테루아를 향으로 표현



지난해 열린 제1회 프랑스 가을축제 디너쇼 전경(왼쪽)과 가족 참가자 쿠킹 클래스 모습.

하며 자연과 지역문화가 하나의 향으로 재해석되는 과정을 경험한다.

디저트 쿠킹클래스와 K-Food 떡 체험도 이어진다. 한·독 IHK 플로럴 스타일리스트 유럽 교류 프로그램을 통해 갈라디너 테이블 꾸미는 플라워 스타일링도 선보인다. 이날 오후 6시에는 축제의 주요 프로그램 가운데 하나인 '갈라디너-테루아의 밤'이 열린다. 프랑스 미식과 남도의 테루아를 연결하는 식탁이다. 프랑스 셰프와 지역의 식재료가 만나 양 지역의 음식문화를 하나의 테이블 위에서 풀어낸다.

마지막 날인 11일에는 시민 참여 프로그램이 이어진다. 오전 10시30분에는 K-Food 김치 클래스가 열려 참가자들이 직접 김치를 만들고, 오전 11시에는 김윤희 작가와 덩기 커링 액세서를 만드는 염색 공예 프로

그램이 진행된다. 오후 2시에는 디지털 쿠킹 클래스, 오후 3시30분에는 프렌치 셰프와 함께하는 와인 클래스가 마련된다. 레아·시몽 셰프가 와인과 치즈를 매개로 프랑스 미식 문화를 소개한다. 오후 6시에는 프렌치 아페로 라이브 공연을 결집한 폐막식으로 사들간의 일정을 마무리한다.

주최 측은 이 같은 교류를 향후 프랑스에서도 이어갈 계획이다.

프랑스 셰프들이 광주를 방문하는 데서 나아가 광주·전남의 셰프와 청년들이 프랑스를 찾아 현지의 음식과 문화를 경험하고 함께 요리하는 교류 프로그램으로 발전시키겠다는 구상이다.

궁극적으로는 문화행사를 관광과 연결하는 '글로벌 에듀투어리즘'이 목표다.

단순히 일회성 체험이 아닌 고부가가치

하이엔드 관광 모델을 만들고, 프랑스에서 서울·부산을 거쳐 광주·전남으로 이어지는 체류형 관광 동선을 구축하는 방식이다. 6박 7일 동안 숙박과 식음, 교통 등을 지역경제와 연결하는 로컬 투어라인도 계획하고 있다.

전철현 어반브룩 대표는 "올해 한불수교 140주년 기념 공식 라벨링을 인증받았고, 외국인 관광객의 여정 관리와 하이엔드 체험 설계, K-Food 프로그램 운영, 해외 홍보 등도 장기 사업으로 구상하고 있다"며 "행사 전 통합 매뉴얼과 외국인 의전·프로토콜을 마련하고, 현장에서는 전문 운영과 파트너 실무 참여를 강화, 행사 이후 참가자 데이터와 관광객의 이동·소비 등을 정리해 광주 관광자원으로 남기고 후속 교류로 연결할 계획"이라고 말했다. /오복기자

광주 안의 유일한

천환경 수목장

☑아름다운 자연

☑365일 관리

☑가족구성 가능

☑사용기한 없음

☑전문 이장

☑광주시청 20분

수목장 · 묘지 이장 · 장례

상담: 062-449-4446

광주 수목장 블로그 바로가기

CMYK