

다. 2003년에는 영국 <레스토랑 매거진> 선정 '세계 최고의 레스토랑'에 등극했다. 연간 매출액 750만 달러(약 75억원)를 훌쩍 넘었다. 프렌치 론드리에서 식사 한번 하려고 수많은 사람들이 몰려드는 바람에 '미국에서 가장 예약하기 힘든 레스토랑'이란 별명까지 붙었다.

디테일에 집착하는 '완벽주의자' 켈러는 모든 음식을 직접 세심하게 검열한 후에야 주방 밖으로 내보내는 것으로 유명하다. 음식이 남겨진 채 주방으로 되돌아오는 접시는 특히 그의 '집중 연구 대상'이다. 켈러가 운영하는 식당의 주방 바닥에는 음식 찌꺼기가 없다. 식사 준비가 한창일 때도 정적이 흐른다. 프렌치 론드리의 페이스트리 담당 셰프였던 스테판 버피는 "지금껏 경험한 가장 엄격한 주방"이라고 말한다. 켈러에게 차선이란 없다. 세세한 디테일까지 강박적으로 신경을 쓴다. 생선은 등 지느러미가 위로 가도록 유지한 채 자연 상태 그대로 저장해놓아야 한다. 그레야 살에 압력이 될 시기 때문이다. 모든 액체는 그릇에 닿기 전에 최소 한 번은 고운 체로 걸러야 한다. 그레야 텍스처가 부드러워진다.

매사에 그렇게 높은 수준을 유지하자니 참 화도 많이 냈다. 하지만 활화산 성미로 악명이 높던 그도 마흔 고비를 넘으면서 감정을 통제하고 부드러운 매너를 갖추게 됐다. 여러 면에서 과거에는 찾아볼 수 없는 유연함을 갖춰가기 시작했다. 가장 큰 변화는 사업 확장이었다. 1998년, 켈러는 프렌치 론드리에서 걸어서 3분 거리에 비스트로 스타일의 레스토랑 '부송'을 오픈했다. 2003년에 베이커리, 이듬해 라스베이거스에 두 번째 부송을 잇따라 열었다. 바야흐로 다각화 시대에 돌입한 것이다.

심리학자까지 동원한 철저한 자기 관리 켈러의 사업 확장에 많은 이들이 놀랐다. 켈러는 1996년 <뉴욕 타임스>와의 인터뷰에서 프렌치 론드리 외에 레스토랑 추가 오픈은 '생각할 수 없는 일'이라고 단언한 바 있다. 디테일에 집착하는 완벽주의적 기질의 그에게 '확장'이란 '부실화'를 의미했기 때문이다. 그런 그가 어떻게 확장을 결심했을까. 그의 대답은 이랬다. "과거에도 미래에도 내 성공의 비결은 좋은 직원에 있다. 최고 수준을 유지하려면 이 직원들에게 비전을 줘야 한다는 것을 깨달았다. 그러자면 사업 확장은 불가피했다."

켈러에게는 6명으로 구성된 자문위원회가 있다. 변호사, 레스토랑 컨설턴트, 회계사, 심리학자 그리고 뱅커 2명으로 구성돼 있다. 이들은 켈러의 멘토들이다. 자금, 경영은 물론 켈러의 전설적인 통제 강박증을 상담하는 역할까지 한다. 위원 중 한 명인 심리학자 크리스틴 암스트롱(Kristen Armstrong)은 위임을 꺼리고 완전한 통제에 집착하는 켈러의 강박관념을 완화시키는 데 도움을 주기



(미출판) '한 스타'를 받은 론드리의 '부송'

도 한다. 그 탁에 예민한 완벽주의자가 5개가 넘는 레스토랑을 운영할 수 있는 것이다.

채치와 위트가 넘치는 요리

켈러가 내놓는 코스 메뉴를 다 먹으려면 3시간쯤 걸린다. 하지만 지루하거나 포만감을 느낄 틈이 없다. 그의 요리는 섬세할 뿐 아니라 기발한 위트도 변독이다. 어떤 메뉴는 기괴할 정도다. 오리 심장, 수탉뿔, 흰색 콩팥, 양의 췌장, 렌즈콩 스투에 튀긴 아귀, 야생 버섯 카푸치노도 있다. 이런 음식이 기괴함으로 흐르지 않고 흥미를 내는 것은 그가 정통 프랑스 요리에 기초를 두고 있는 덕이다. 게다가 그는 이런 재료를 쓸 때도 절대 '오버'하지 않는다. 예컨대 오리 심장을 합부로 내오는 게 아니라 그릴에 구워 오리고기 콩소메에 넣음으로써 새로움과 익숙함을 거부감 없이 선사한다. 그는 '논리적으로 말이 되는' 음식을 만들려고 애쓴다. '일식 캘리포니아 요리'같이 원칙 없이 섞는 것을 싫어한다. 어디까지나 정통 프랑스 요리를 기초로 창작을 한다. 참치 타르타르가 대표적인 예다. 그는 아시아에서 즐겨 쓰는 재료인 참치를 고기처럼 요리한다. 정통 조리법에서 쓰는 날달걀 대신 망고로 색깔을 낸다. 비프 타르타르에서 양파의 아삭함은 오이로 대신하는 식이다. 말하자면 정통 조리법의 기본에서 벗어나지 않으면서 참신한 재료를 접목함으로써 새로움을 추가하는 것이다. 양 조절도 치밀하다. 그는 철저하 '수확체감의 법칙'에 따른다. 코스가 끝났을 때 '한입만 더 먹었으면...' 하고 바랄 정도로 맞추려고 애쓴다.

14년 만의 화려한 귀환 그가 뉴욕을 떠난 지 14년 만인 2004년 5월, 뉴욕 맨해튼에서도 센트럴 파크가 그림처럼 내려다보이는 노른자위 땅인 타임워너 센터에 '퍼 세'라는 간판이 걸렸다. 켈러가 뉴욕에 새로 낸 레스토랑 이름이었다. 타임워너 센터 측은 건물 준공 훨씬 전부터 켈러의 식당을 유치하기 위해 백방으로 뛰었다. 켈러의 마음에 들지 않는 식당이 타임워너 센터에 입점하면 '거부권'을 행사할 수 있다는 조건까지 붙여가며 그를 유혹했다.

켈러는 무려 1200만 달러(약 120억원)를 투입해 심혈을 기울였다. 퍼 세 오픈을 위해 한 달 매출이 65만 달러(약



라스베이거스에 문을 연 두 번째 '부송'



캐비어, 굴 등으로 만든 토머스 켈러의 간판 요리 '골과 진주'

6억5000만원)나 되는 프렌치 론드리를 네 달 반 동안이나 문을 닫

았다. 그곳 직원을 뉴욕으로 데려와 레스토랑 노하우를 전수하기 위한 조치였다. 주방에는 화상 모니터를 연결해 켈러가 캘리포니아 프렌치 론드리에 앉아서도 야채를 제대로 골랐는지, 오징어 손질을 잘했는지 대형 플라즈마 스크린으로 관찰할 수 있다. 심지어 아메리칸 발레 시어터 교사를 고용해 웨이터들에게 테이블 사이를 사뿐히 오가는 방법까지 가르쳤다.

그 덕분인지 퍼 세 역시 문을 열자마자 찬사가 쏟아졌다. 권위 있는 <뉴욕 타임스>로부터 만점인 별 4개를 받기도 했다. 좌석은 62개뿐이지만 하루에도 수백 명이 예약을 시도한다. 두 달 전부터 예약을 받는데 신청 첫날 곧바로 마감된다.

켈러는 이미 최고의 반열에 올랐지만 고삐를 늦추지 않는다. 프렌치 론드리나 퍼 세에서 식사를 한 기 하려면 와인을 빼고도 20만원쯤 든다. 켈러는 그 정도 최고가에 걸맞은 서비스를 제공해야 한다는 강박관념이 크다. 그런 끝없는 열정과 고객에 대한 철저한 서비스 정신이 바로 미각을 훨씬 뛰어넘어 오감의 감동을 주는 비결이 아닐까.

토머스 켈러의 레스토랑 French Laundry add: 6640, Washington Street, Yountville, CA 94599 tel: (1)707-944-2380 Bouchon, Yountville add: 6534, Washington Street, Yountville, CA 94599 tel: (1)707-944-8037 Bouchon Bakery, Yountville add: 6528, Washington Street, Yountville, CA 94599 tel: (1)707-944-2253 Bouchon & Bouchon Bakery, Las Vegas add: The Venetian Resort-Hotel-Casino, Venezia Tower, 3355, Las Vegas Boulevard South, Suite #10101, Las Vegas, NV 89019 tel: (1)702-414-6200 Bouchon Bakery, New York add: Ten Columbus Circle, Time Warner Center, 3rd Floor, New York, NY 10019 tel: (1)212-823-9366 Per Se add: Ten Columbus Circle, Time Warner Center, 4th Floor, New York, NY 10019 tel: (1)212-823-9335 Ad Hoc add: 6476, Washington Street, Yountville, CA 94599 tel: (1)707-944-2487



두 달 전에도 예약하기 힘든 뉴욕의 '퍼 세'

필자 노회영은 최초의 퓨전 레스토랑 '궁'을 비롯해 누들 바 '호연당', 유기농 레스토랑 '마켓오' 등을 기획해 외식업계에 새바람을 일으킨 미다스의 손. 1년에 100일 이상을 해외에서 보내는 '맛의 리더' 노회영은 이 칼럼을 통해 매달 해외 도시의 유명 식당과 셰프를 소개하고 있다.



un peu d'air sur terre