

monthly travel magazine vol.18

Provence

소셜커머스로 떠나요

Embrace all

태양처럼 신다

장가 7,900원 www.maonico.com





### Les Arenes, Arles

당신은 언제 누가 만들었나? 예수가 태어나기도 전인 기원전 1세기경 로마인들이 만들었다. 가장 화려했던 때는? 검투사 경기가 열렸던 5세기까지만이다. 그때는 3층이었고, 2만 명의 사람들을 수용할 수 있었다. 건강은 괜찮은가? 검투 경기가 금지된 후 채석장으로 방치되어 온몸이 뜯겨 나가는 신세가 되었다. 워낙 덩치가 커서 완전히 사라지진 않았지만 3층은 아예 없어졌고 2층 아치도 많이 뜯겨 나갔다. 바람이 불어오면 물이 시리다. 한참 잘나가던 시절엔 무슨 일을 했나. 노예와 검투사들이 목숨을 걸고 다투는 검투사 경기를 개최했다. 8세기 이곳을 잠시 점령한 이슬람 세력에게는 성채를 제공했고, 이 지역을 떠도는 집시들에게엔 무상으로 잘 곳을 제공하기도 했다. 요즘 하는 일은? 아를 지역 주민들이 개보수를 해서 아직도 경기장 역할을 한다. 매년 9월까지 투우 경기가 이곳에서 열린다. 소를 죽여서 피를 봐야 끝을 내는 방식이 아니라 투우사가 송아지의 뿔에 매단 리본을 재빨리 낚아챌 다음 울타리를 넘어 피하는 전형적인 프로방스 스타일이다. 관광객들에게 아를을 한눈에 보여주는 전망대 역할도 한다. 그래도 제법 많은 일을 하는 것 같다. 당신의 라이벌은? 로마에 있는 콜로세움이다. 척 봐도 비슷하게 생기지 않았나?



### Le Theatre Antique, Arles

바로 옆에 자리한 원형경기장 레자렌Les arenas과의 관계가 궁금하다. 많이들 혼동하곤 한다. 레자렌과 같은 재료, 같은 시기에 지어졌다는 점 말고는 특별한 관계는 없다. 오해하지 말라. 누가 형이고 누가 동생인가? 같이 늙어가는 사이에 그런 거 따져 뭐하나? 굳이 말하면 내가 레자렌보다 동생이긴 하다. 비슷한 시기인 기원전 1세기 말에 착공되어 아우구스투스 황제 때 완성이 되었으니까. 가장 빛나던 시기는? 이슬람이 점령하기 전, 7세기까지만이다. 그때는 이런 기둥 두 개만 달랑 있는 폐허가 아니었다. 수많은 기둥과 조각상으로 둘러싸여 있었고, 기둥 뒤로는 무대의 벽이 높게 둘러쳐 있는 대형 극장이었다. 주로 무언극을 상영하고 문화 활동의 중심지로 활약하곤 했다. 그런데 어쩌다가 17세기까지 명숙에 파묻혀 있었나. 로마제국이 끝나고 아를의 주인도 여러 번 바뀌었다. 그러다 보니 저절로 나도 세월 속으로 잊혀져 있었지. 19세기에 다시 발굴되기 전까진 그저 내 운명은 여기서 끝인 줄 알았다. 요새는 어떻게 지내나? 다행히 내부 공사를 거쳐 학생들의 역사 현장학습 장소로 쓰인다. 가끔 아를 축제 때는 오페라나 콘서트 장소로 쓰이기도 한다. 누가 가장 신경 쓰이나? 오랑주Orange에 있는 원형극장. 수용 인원은 1만 명이지만 요즘도 연극과 콘서트, 오페라까지 상영하면서 나보다 더 비싸게 지내는 것 같아 질투가 난다.

romance

# Arles



**04 Arles**

남프랑스 도시의 광장마다 하나씩은 꼭 있는 회전목마가 이곳에는 없다. 대신에 따뜻하고 강렬한 색감의 집들과 로마제국 시대의 유적들이 그 빈자리를 메운다. 고개를 돌면 창백한 하늘, 그 하늘 아래 있다 보면 피곤은 햇빛 속으로 사라지고 기분 좋은 나른함만 남는다. 아비뇽에서 기차를 타고 20분이면 달는 인구 5만의 소도시 아를은 차유의 힘이 있는 도시다. 괜히 해보는 소리가 아니다. 우울증 환자도 이글거리는 태양을 그리게 만드는 곳이 아를이다. 고흐가 그려왔고, 많은 방문자들이 이곳의 매력으로 차유를 짚는다. 아름다운 풍경을 보다 보면 좋은 생각이 저절로 드는 법이다. 아를의 차유의 힘은 풍경과 더불어 풍요의 역사에서 왔다. 서기 4~5세기의 아를은 마르세유와 더불어 로마제국 서쪽의 거점 도시 중 하나였다. 세계지리 교과서에 나올 법한 표현으로 이곳의 지리적 특성을 정리하면 아를은 육상 교통의 요충지이자 농업의 중심지였고 론 강과 지중해를 향해하는 선박들이 이곳에서 화물을 바꿔 실었다. 수만 명의 관객을 수용했던 원형극장과 원형경기장도 이 시기에 지어졌다. 이제 아를은 고흐가 잠시 머물며 그림을 그린 도시로 유명해졌지만 한때는 로마제국의 주요 도시이자, 중세 시대 남부 프랑스 왕국의 수도이기도 했다. 오래전 영광의 흔적들은 사라지지 않고 유적으로, 도로로, 풍습과 축제로 남아 있다. 공간에서 인심 난다고 풍요로운 분위기는 타국의 이방인에게도 고스란히 전해진다.

이곳은 프로방스에 속해 있지만, 전형적인 프로방스 도시로 묶어놓기에는 미묘한 지방색을 띤다. 물론 아를의 집과 건축물, 도시 풍경을 하늘과 함께 카메라에 담으면 누구나 이곳이 굳이 프로방스의 아를이라 설명하지 않아도 그 근처 어딘가를 찍은 사진임을 짐작할 수 있을 정도다. 프로방스의 오래된 도시들이 그렇듯 골목길은 '좁고' 담벼락은 어김없이



이 고흐가 사랑했던 곳, 아를의 오후 한때. 02 한때는 감투 경기가, 한때는 복우 경기가 열렸던 레저엔, 이제는 주변에 기념품 가게만 남았다. 04 아를의 어느 곳에 목타라도 창밖으로 이와같은 스카이라인이 펼쳐진다. 05 영원한 제국 로마는 사라졌지만 로마가 아를에 남긴 흔적들만은 아직까지도 사나 곳곳에 남아 있다.



02

03



‘남았으며’ 집들 또한 오래지않 자봉에 라벤다 창문 덮개라는 공식을 충실히 지키고 있다. 하지만 직접 거리로 나와 부딪히는 아를의 분위기는 ‘프로방스적’이라고 칭하기엔 낮은 것들이 많다. 엑상프로방스와 아비뇽 그리고 오랑주 같은 내륙 지역의 도시를 둘러본 사람들이라면 더욱 더 아를의 강한 지방색에 호기심을 갖게 된다.

아를은 우리가 알고 있는 프로방스의 도시들보다 한 톤 더 강렬한 콘트라스트를 보여준다. 스페인 문화의 영향을 받아 해마다 원형경기장에는 투우 경기가 열리고, 페리아 뒤 리 Fera du Riez 축제에는 탱고가 등장한다. 무엇이든 확실하고 뚜렷하다. 사람들이 걸친 원색 스키프도, 호텔의 침구와 벽지의 색도 모두 채도와 명도가 높다. 태양 아래 숨길 것은 아무것도 없다는 듯, 흐리멍덩한 것들은 발발일 자리가 좁은 고장이다. 어두운 밤이 되어도 로마 유적을 비추는 조명만큼은 높은 루스를 유지한다. 햇살 탓에 잠시 명창해지고 주름이 늘어났다 하더라도 이곳의 태양은 아를 사람들에게 대단한 신경안정제 작용을 한다. 아를 사람들은 아를에서 살다가 다른 지역에 가면 햇빛 때문이라도 도저히 적응할 수 없다고 고충을 토로한다. 그런 이유로 유독 이 지역은 토박이들이 많고 자부심도 강하다. 빈센트 반 고흐의 이름도 이들의 자부심 앞에선 살짝 빛이 바랄 정도니까.

아를 시내를 걷고 불거리가 집중적으로 분포되어 있는 까닭에 지도를 들고 뭐 하나라도 놓칠세라 이 집들이 튀지 않지도 넉넉한 걸음으로 여유 있게 하루 만에 둘러볼 수 있다. 단순히 고흐의 흔적을 찾으러 온 사람들은 의외로 유적과 유물이 많은 도시라는 점에 놀랄 것이고, 프로방스의 정취를 감상하러 온 이들에게는 아를이 강한 색채감을 지닌 도시의 이미지로 각인될 것이다. 이것 말고도 아를의 골목에는 <비밀의 정원>의 한 장면을 옮겨다 놓은 것 같은 부티크 호텔과, 합리적인 가격대를 지닌 미술행 별점을 받은 레스토랑이 곳곳에 숨어 있다. 그 이야기들은 ‘dine off’와 ‘sleep off’로 이어진다. ■



06

03 아를의 시내를 동서로 관통하는 큰 길, 볼르바르 데 리스. 06 건물과 창문, 외벽의 색과 노리가 걸친 외부의 색감까지도 모두 뚜렷하고 강렬하다. 아를의 거리는 복잡하면 서도 오히려 아를의 정채상을 그대로 보여준다.



### L'Hôtel Particulier 호텔 파티클리에

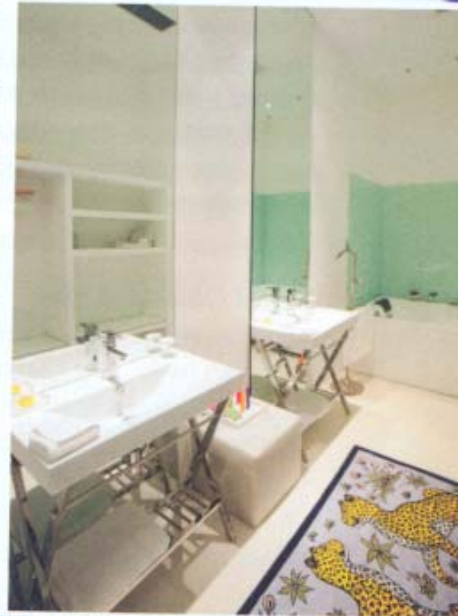
프랑스어로 Hôtel Particulier는 도심 한가운데 위치한 개인 저택이란 뜻이다. 옆집과 벽 하나를 사이에 두고 있는 '메종Maison'과는 달리 호텔 파티클리에의 경우 홀로 독립적으로 서 있고 중정과 뒤뜰을 갖추고 있는 것이 특징이다. 이런 가옥 형태는 파리, 보르도, 리옹, 아비뇽 등 많은 도시에서 찾을 수 있다. 아름에서도 마찬가지로 볼 수 있는데,

지금부터 이야기할 호텔 파티클리에에는 진짜 호텔이다. 18세기 중순에 아들의 시장을 지냈던 최초의 집주인은 대대손손 살 집을 찾다가 맘에 드는 건물이 없자 직접 짓기로 결심했고 다른 도시의 그것만큼 아름다운 저택을 완성했다. 이 아름다운 저택은 9년 전 총 14개의 방이 있는 클래식하면서도 모던한 호텔로 자리 잡았다. 호텔 로비는 만인에게 사랑받는 '바르셀로나' 의자 여러 개를 장식미가 덜한 앤틱 가구와 절묘하게 배치해서 깔끔하고 단아한 이미지를 강조했다. 문을 열고 객실에 들어가면 화이트 실크 라이닝 커튼이 가볍게 드리워진 창 사이로 프로방스의 오후 햇살이 환하게 방 안을 비추고 순백색의 드레스를 입은 청순한 신부 같은 하얀 침대와 벽이 눈에 들어온다.

모든 방의 메인 컬러를 화이트로 정하고 최대한 컬러나 패턴을 자제하되 자칫 무료해지거나 결벽증에 걸릴 것 같은 느낌을 상쇄하기 위해 골드나 실버 컬러로 포인트를 준 가구와 소품을 적절히 배치하는 등 우아한 분위기를 연출했다. 모든 방에는 은은한 향의 로즈워터를 유리병에 담아 놓았고, 욕실 제품은 모두 머스크 향이 나는 에트로의 제품으로 통일했다. 오렌지나무와 전나무가 심어진 중정 바로 옆에는 어느 따뜻한 오후 혼자 수영하기 딱 알맞은 작은 풀장이 있다. 이외에도 터키식 욕탕과 마사지 룸을 갖춘, 이치형 천장이 돋보이는 스파도 있어서 여행 중 녹잔한 피로를 풀기에 이상적이다. 레스토랑에서는 전통 프로방스 요리에 모로코 스타일을 가미한 3코스 디너를 선보인다.

누워있지만 해도 깨끗해질 것 같은 화이트 시트가 깔려 있는 호텔 파티클리에의 하룻밤은 클래식 룸 기준, 269€.

add 4 Rue de la Monnaie 13200 Arles tel (33)4-90-52-51-40 web [www.hotel-particulier.com](http://www.hotel-particulier.com)



# Bon et beau

맛있는 인생이 모토인 프로방스 사람들. 누구보다 엄격한 미식가들이 만드는 프로방스의 풍성한 요리들은 좋고 아름답다는 말로도 모자라다. 이 곳 사람들 그리고 <미술쟁 가이드>, <고미요>가 입모아 Bon et beau라고 외친 레스토랑 열세 곳을 모았다. Editor 이정은, 서정화

## iodé

de Jean-luc Rabanel  
Coquillages et crustacés

1 Déguster sur place  
ou  
1 Emporter

de Plateau Jodé 39€

1 Tourteau, 8 huîtres, 12 moules,  
4 palourdes, 4 amandes,  
4 crevettes, 12 bulots, sauce aioli,  
échalottes au vinaigre de xères, citron

Le Plateau Sur Jodé 69€

1 Homard, 12 huîtres, 12 moules,  
16 bulots, 4 palourdes, 4 amandes,  
2 dans, 6 crevettes, 4 langoustines,  
bigorneaux, sauce aioli, échalottes  
au vinaigre de xères, citron

de Plateau Super Jodé 2 85€

Un Assortiment de  
coquillages



**L'Atelier de Jean-Luc Rabanel** 라베리에 드 장 퉁크 라베넬

아름 시청 광장에서 가까운 거리에 위치한 '라베리에 드 장 퉁크 라베넬'의 빨간 간판은 멀리서도 눈에 띈다. 2008년 <고미요Gaumilaut>가 선정한 최고의 셰프, 2009년 미슐랭 스타 추가로 2스타 레스토랑의 셰프인 그가 이름에 있다는 사실 때문에 일부러 이곳을 찾는 사람들이 많을 정도로 유명하다. 그러나 그가 정착 더 주목 받는 이유는 모든 재료의 80% 이상을 직접 운영하는 농장에서 기르고 수확한 채소를 이용해서 만들어내는 '그린 셰프'라는 점이다. 라베넬의 이런 자신감은 레스토랑의 이름을 지을 때 크게 작용한 듯하다. 라베넬의 아틀리에라니,



식당 안으로 들어 서는데, 창문 너머로 주방의 모든 상황이 생중계되는 텔레비전이 눈에 들어온다. 검은색과 빨간색을 메인 컬러로 삼은 인테리어가 투우로 유명한 아름의 정체성을 대변하는 듯했다. 어려서부터 어머니가 요리를 하면 곧잘 따라했다는 라베넬은 현재 이 레스토랑 말고도 바로 옆에 타파스 위주의 메뉴를 갖춘 A Cote, 프라이빗한 파티공간을 갖춘 Salle à manger, 테이크아웃도 가능한 캐주얼한 분위기의 비스트로 kade까지 밀렬형대로 세워두며 자신의 능력을 보여주는 중이다. 프랑스의 날씨와 채소와 허브가 좋아 이곳에 정착했다는 그는 식물을 보면 냄새를 맡고 맛보고 기억하는 훈련을 통해 향수에 사용된다는 5,600개의 향 중 4,600개를 구별해낼 수 있다고 했다. 그가 애피타이저를 직접 내왔다. 프랑스 햇빛에 잘 말린 토마토를 깔고 속을 파낸 아티초크 봉오리 속에 온갖 제철 채소와 허브 퓨레를 모차렐라 치즈와 함께 넣은 다음 아티초크꽃을 올렸다.

그리고 엉덩퀴꽃처럼 생긴 보랏빛 시블레뜨(산파)꽃을 서너 송이 놓인 다음 말린 비트를 간 파우더로 가장자리를 장식했다. 무척 예뻐서 먹어야 하나 쳐다만 봐야 하나 갈등하는 사이 커트러리를 든 손은 벌이 꽃을 향해 날아가듯 아티초크꽃으로 향했다. 입 안에 꽃이 피었다가 바로 프랑스의 푸른 초원에서 불어오는 싱그러운 초록 냄새가 퍼졌다. 작은 와인병에 담긴 토마토와 바질을 곁들인 주스를 빨대로 빨아먹는 애피타이저부터 유자·참깨·셀러리 뿌리로 만든 무스를 곁들인 싱콤한 연어구이, 고구마로 만든 젤리에 차가운 코코넛 크림과 꽃을 얹은 시원한 디저트 등 7가지 메뉴를 맛볼 수 있는 세트 메뉴가 더이상 합리적인 가격을 찾기 힘들 정도인 55€ 다.

open 12:00-13:30,

20:00-21:15 close 일·월요일

add 7 rue des Carmes 13200 Arles tel (33)4-90-91-07-69





### L'autruche 로트루세

아름에서 봐야 할 것은 고추와 로마시대 유적뿐만은 아니다. '로트루세'가 선보이는 저녁 정찬 역시 아름을 추억할 또 하나의 기념품이다. '타조'를 뜻하는 로트루세는 그 몽독한 어감이 주는 느낌과는 달리 요리 만화의 스토리 라인 같은 멤버로 구성되어 있다. 서로 빼닮은 귀여운 젊은 부부가 운영을 맡고, 요리를 전공한 친구가 주방을 담당하는 식으로 오래된 주택을 개조해 만든 로트루세에는 부부의 꿈과 요리의 열정이 담겨 있다. 이 지역 재철 채소와 육류를 이용해 성실껏 조리해내는 요리는 맛을 평가하는 것을 떠나 우선 한입 가득 넣고 씹는 맛이 좋는데, 프랑스 요리에서 느껴지는 섬세한 맛에서 오는 감동과는 다른 종류의 살아 있는 맛을 느낄 수 있다. 건강하고 맛있는 요리를 만들자는 그들의 철학이 반영된 결과다. 단순히 건강한 맛을 떠나 로트루세에는 미각적 충격을 만족시킬 요소가 다분하다. 그 요소는 셰프의 창의력이 돋보이는 몇몇 메뉴에서 비롯된다. 질게 다진 채소를 패션프루트 소스로 즙여내고, 송이 지뫼타리는 다져서 부드러움만 남긴 채 빵가루를 묻혀 과감하게 경단으로 변신시킨다. 버터가 아닌 올리브오일로 살점의 부드러움을 살려낸 메로구이는 입에 넣는 순간 향긋한 향이 입 안에 맴돌도록 망고 소스와 백단향을 올렸다. 슈크림과 박하 젤리로 장식한 거대한 디저트 접시까지 먹고 나면 한동안 포만감에 세상 부러울 게 없다. 애피타이저와 메인, 디저트로 구성된 저녁 코스가 45€부터.

open 12:00-14:00, 19:00-21:00 close 일·월요일  
 add 5 Rue Dulau 13200 Arles tel (33)4-90-49-73-63

LES BONS FLACONS ...	
<b>ROUGES</b>	
DOMAINE D'EDLE, AOC COTEAU D'AIX	22,00
DOMAINE HARBURG, VDP FINEBULLE	28,00
DOMAINE LES CRESSIS, VDP D'OC	44,00
DOMAINE LUPPERE, AOC HONGON	50,00
DOMAINE TRAFET, AOC BEAUGOGNE	39,00
DOMAINE ALQUET, AOC FAINBERG	45,00
DOMAINE MONT OLIVET, AOC CHATEAUNEUF	44,00
CHATEAU BOMBEAU, AOC HT HERCE	45,00
DOMAINE TRIENALON, VDP ALPILLES	405,00
DOMAINE TRAPET, AOC CHATEAUNEUF	44,00
CHATEAU DE BEAUGASTEL, AOC CHATEAUNEUF	44,00
<b>ROSES</b>	
DOMAINE HARBURG, AOC GRES COCIGERES	28,00
ABBAYE ST MARIE DE PIEDECOLA, ALPILLES	30,00
DOMAINE EDLE, VDP ALPILLES	29,00
DOMAINE FORTANILLE, VDP ALPILLES	29,00
<b>BLANCS</b>	
DOMAINE TRAPET, AOC BEAUGOGNE	38,00
DOMAINE FAINBERG, VDP D'OC	25,00
DOMAINE EDLE, AOC CHATEAUNEUF	79,00
<b>CHAMPAGNES</b>	
TATINGER "PRESTIGE" BRUT	80,00
TRIMET "SCHLOSS" BRUT	65,00
DOM PERIGNON "VINTAGE" 2002	195,00





**Le Cilantro** 르 실란트로

로마의 흔적을 간직한 아를의 원형경가장 근처에 자리 잡은 레스토랑, '실란트로'. 작은 골목안에 위치하고 있어 찾기가 그리 쉽지만은 않지만 이 레스토랑은 하늘의 별만큼 따기 힘들다는 미술쟁 스타 1개가 반짝거린다는 이유만으로도 정신 바짝 차리고 갈 필요가 있다. 6대째 아를에서 카페, 호텔, 레스토랑 사업을 이어온 집안에서 태어난 제롬 로랑 Jérôme Laurent 은 고향 아를에서부터 열여섯 살부터 요리를 배우기 시작한다. 그후 프랑스 전역을 돌면서 베르나르 루아조, 앙투완 베스터만 그리고 알랭 뒤카스에게 사사 받으며 착실하게 실력을 쌓고 미국에도 잠시 머문 후 금의환향한다. 대대로 내려오던 집을 그는 자신의 레스토랑으로 개조해서 2004년 7월 실란트로를 오픈한다. 현관을 열고 들어서면 왼쪽 벽 전체를 화이트로 마감한 후 '맛의 세계로 떠나는 여행'이라는 레스토랑의 모토를 새겨 놓은 것이 인상적이다. 벽을 따라 들어서면 마블링 기법을 이용한 것 같은 꽃을 연상시키는 페인팅이 걸려 있는 게 보이고, 곳곳에 나무와 담쟁이 넝쿨이 자라고 있었다. 천천히 실내를 둘러보니 흥미로운 그림이 눈에 들어왔다. 포크에서 실란트로 잎이 나오고, 숟가락 머리는 아티초크, 나이프 손잡이는 줄기공으로 그린 그림인데 매니저가 가져온 메뉴 표지도 같은 그림으로 그려 있는 게 특이했다. 매니저의 추천을 받아 메뉴 카르테 구르망 Menu carte gourmand을 골랐다. 애피타이저, 메인, 치즈 플레이트 그리고 디저트를 고를 수 있는 메뉴로 가격은 75€, 프랑스 아키텐산 캐비아를 올린 아보카도와 재빨리 구워내 육즙이 그대로 살아 있는 관자가 암전히 올라간 접시가 애피타이저로 도착했다. 관자 옆으로는 선명한 연꽃빛의 파바콩 퓨레와 관자보다 하얀 굴 주스가 획을 긋듯 접시 위를 채웠다. 메인으로 주문한 바삭한 카카오 크러스트 안의 촉촉하게 구워진 비둘기 고기와 바닐라 퓨레를 얹은 샐러리 뿌리가 함께 나왔다. 카카오의 씹살한 맛이 바삭하게 씹히더니 고기는 몇 번 씹으니 금세 입에서 시르르 녹아버렸다. open 12:00~1:45, 19:30~21:45(토요일은 저녁 시간만 영업함) close일·월요일 add 31 rue Porte-de-Laure 13200 Arles tel (33)4-90-18-25-05





3 1 프로방스는 동물들까지 여행객에게 상냥한 동네다. 2 아를의 그림 가게는 대부분 고호의 작품만을 내걸고 있다. 3 뱃길부터 라벤다까지 프로방스는 어디를 가나 늘 꽃향기가 따라다닌다. 4 카페 속 배경인 카페는 땀 굵는 남자로 시작해 커피 향, 와인 향으로 하루를 채운다. 5 아를 구석구석을 여행하려면 돌길을 걷기 편한 신발이 필수.



김중숙 전 여행사 '탐험가' 직원

**내가 발권한 항공권** 여행사에서 유럽 파트를 맡고 있었다. 실제로 유럽에 가본 경험은 천무한 상태. 많은 여행객의 항공권을 발권하고 유럽에 대해 설명하면서 실제로 보고 싶다는 욕망이 커졌다. 고된 성수기를 보내고 바로 유럽 여행을 계획했다. 보상심리 같은 여행이었다. **여행지사 호사다마** 작은 도시 아를에 동양인은 나 혼자인 것 같았다. 현지인이 한번씩 쳐다보고 갈 정도였으니까. 외롭다는 생각이 유럽여행 열흘 만에 처음으로 눈물이 터졌다. 여행을 하면 성인(聖人)이 되는 걸까. 인생지사 호사다마라고 물어 물어 도착한 숙소에서 한국인을 만났다. 아를에 대한 정보가 거의 없어 같이 다니자 마음먹고 찾은 인포메이션 앞에서 또 다른 한국인을 만났다. 그는 차를 렌트해 여행 중이었다. 그 덕에 아를에서 꽤 멀리 있는 앙글루아 다리까지 갈 수 있었다. 외국에서 만난 한국인만큼 반가운 존재도 없는 것 같다. **축제** 프로방스에는 여러 축제가 열린다. 아를에서는 사진축제, 아비뇽에서는 연극 축제가 열린다. 악사들과 배우들이 공연을 홍보하기 위해 모두 거리로 쏟아져 나와 악기를 연주하고 노래를 하고 연극을 보여주고 절로 축제에 취하게 된다. 내 기억에 프로방스에서는 어디로 가든 늘 음악이 울렸다. **잊지 마세요** 소박한 것을 즐길 줄 아는 마음과 프로방스의 풍경을 고스란히 담아낼 카메라, 편한 운동화. 이 세 가지만 챙겼다면 프로방스에서 여유를 찾을 수 있을 것이다. 프로방스는 발길 닿는 대로 돌아다니다 마음에 드는 카페를 골라 아무것도 안 하고 광합성하며 하루 종일 시간을 보내도 행복해지는 곳이다.



1 이재연 미술평론가, 선 갤러리 조형연구소장

**자전거 여행** 따로 운동할 시간이 없어서 자전거로 인천에서 종로로 일복 출퇴근을 하던 것이 시작이었다. 자전거와 친해지고 보니 해외 여행에도 자전거를 가지고 다니고 집사에 자전거 기행 연재까지 하게 되었다. 프로방스 여행 중에는 아를에서 아비뇽까지 자전거로 움직였다. 유럽의 도시 가운데는 차량 진입하기 어려운 곳이 많아 자전거를 타고 다닌 나는 자동차를 이용한 아내와 딸보다 프로방스를 좀더 흠뻑하게 돌아볼 수 있었다. **기대하지 않았던 행운** 우연히 시기가 맞아 영국의 에딘버러 페스티벌만큼이나 유명한 아비뇽 축제를 보게 되었다. 세계적인 공연예술가들의 작품을 실제로 볼 수 있다는 것은 분명히 행운이었다. 과거 고향청이었던 곳에서 펼쳐지는 자유롭고 실험적인 공연들은 이색적이었다. 프랑스어를 잘 몰라서 의사소통을 걱정했지만 신체 언어만으로도 충분한 소통이 가능하다는 사실을 처음으로 경험했다. **고흐와 함께** 고흐는 힘들 때마다 위안을 주는 예술가다. 작가를 지망했던 한때 가장 본받고 싶은 작가였지만 한편으로는 창작의 길을 포기하게 한 인물이기도 하다. 그만한 재능도 없었지만 무엇보다 열정이 못 미치는 것 같았다. 아를에는 고흐가 실제로 그림을 그렸던 장소들이 잘 보존되어 있다. 지도를 들고 그 장소들을 찾아다니는 것도 즐거웠지만 가는 과정에 마주하는 풍경들은 뜻밖의 선물이었다. 어느덧 고흐의 미모시를 공유하는 기분이었다. 세잔이 즐겨 그린 엑상프로방스의 생 빅투아르 산은 세잔 때문만이 아니라 그 장엄한 모습이 좋아 다시 찾고 싶다.



2



3

1 고흐의 그림에서 보았던 끝없이 펼쳐지는 해바라기 밭을 실제로 보았을 때의 감동은 지금도 잊을 수 없다. 2 자전거를 타고 아비뇽 성 앞에 도착했다. 3 낮에 본 고흐의 '밭의 카페 테라스'. 4 너무 넓지도 좁지도 않은 아비뇽 시내의 도로는 자전거를 타고 둘러보기 좋다. 5 아비뇽 축제 기간에는 이런 실험적인 퍼포먼스를 보는 일이 어렵지 않다.



4

5

● Aix-en-Provence

Bistrot des Philosophes > 148  
Hôtel Aquabella > 140  
Hôtel Saint Christophe > 139  
Le Cay Tam > 154  
Restaurant le Yoji > 154  
Villa Gallici > 147

● Arles

Hôtel Calendal > 146  
Hôtel Cézanne > 144  
Les Arenes > 87  
L'Atelier de Jean-Luc Rabanel > 149  
L'autruche > 157  
Le Cilantro > 158  
L'Hôtel Particulier > 145  
Le Theatre Antique > 87

● Avignon

Christian Etienne > 153  
Hôtel Clôître Saint Louis > 145  
Hôtel Ibis Centre Gare > 146  
Hôtel La Mirande > 138  
L'Essential > 159  
Palais des Papes > 86  
Pont St-Benoît > 86  
Villa Thebaïde > 142

● Marseille

Friche La Belle de Mai > 108  
Hôtel Carré Vieux-Port > 139  
Hôtel la Résidence du Vieux Port > 141  
Hôtel Le Corbusier > 140  
La Caravelle > 156  
Le Miramar > 155  
Le Ventre de l'Architecte > 152  
MAC > 106  
New Hôtel Vieux Port > 142  
une Table, au Sud > 151



# Provence index