학사학위논문

슬로 푸드 운동의 철학과
프랑스 미식 문화의 실천적 연계

2025년 07월

인천대학교 인문대학
불어불문학과

이*지

본 논문은 불어불문학 학사학위논문임

슬로 푸드 운동의 철학과
프랑스 미식 문화의 실천적 연계

지도교수 이현주

이 논문을 불어불문학 학사학위논문으로 제출함

2025년 07월

인천대학교 인문대학

불어불문학과

이*지

목 차

목 차 ····· 0

제 Ⅰ장 **서론** : 연구 배경 및 목적 ····· 1

제 Ⅱ장 **본론** ····· 3

Ⅱ.1. 슬로 푸드 운동 ····· 3

Ⅱ.1.1. 슬로 푸드 운동의 역사와 철학 ····· 3

Ⅱ.1.2. 슬로 푸드 운동의 의의 ····· 4

Ⅱ.2. 프랑스의 슬로 푸드 실천 사례 ····· 5

Ⅱ.2.1. 프랑스의 정책 ····· 5

Ⅱ.2.2. 로컬푸드 시장의 활성화 ····· 8

Ⅱ.2.3. 슬로 푸드 레스토랑 ····· 9

Ⅱ.2.4. 프랑스 사회의 반 패스트푸드 정서 ····· 12

Ⅱ.3. 슬로 푸드 운동의 철학과 프랑스 미식 문화의 공통점 ····· 13

제 Ⅲ장 **결론** : 요약 및 함의 ····· 15

참고문헌 ····· 17

Ⅰ. 서론

: 연구 배경 및 목적

인간이 생존하기 위해 가장 필요한 요소로 '의식주'가 있다. 의(衣)는 입는 것, 식(食)은 먹는 것, 주(住)는 사는 것을 의미하며, 생존을 위하기도 하지만 인간의 사회적, 문화적 삶을 구성하는 중요한 요소로도 작용한다. 그중에서도 '식'은 단순한 영양 공급이나 생명 유지 기능을 넘어 문화, 건강, 공동체 의식 등 삶에 깊은 영향을 보인다. 우리가 어떤 음식을, 어떻게, 누구와 먹는가는 한 사회가 무엇을 중요하게 생각함과 동시에 각 나라의 문화적 수준과 가치관을 드러내기도 한다.

이러한 배경에서 음식은 시대와 사회의 변화에 따라 끊임없이 그 의미와 역할이 변화해 왔다. 특히 유럽, 그중에서도 프랑스는 음식 문화를 단순한 식습관이 아니라 고유한 철학과 예술적 미학을 지닌 '미식'으로 승화시킨 대표적인 사례로 주목받는다. 프랑스의 미식 문화는 중세 왕실과 귀족 중심의 식탁에서 출발해 오랜 시간에 걸쳐 요리 기술, 재료의 철학, 식사의 형식 등을 발전시켜 왔다.

17세기 '라 바렌느(La Varenne)'의 요리서 『프랑스 요리사(Le Cuisinier François)』를 기점으로 재료 본연의 맛을 살리는 체계적인 요리 방식(오트 퀴진)이 등장하였다.

그 후 18세기에는 '요리는 일종의 화학이다.'라는 관점을 바탕으로 음식의 풍미와 균형, 조화의 원리를 중시하는 철학적 접근이 더해지면서 프랑수아 마랭(François Marin)과 같은 요리사들을 통해 미식 철학이 프랑스에 더욱 깊어졌다.

19세기에는 마리-앙트완 카렘(Marie-Antoine Carême)이 요리는 단순한 노동이 아닌 '회화'에 빗댄 예술적 창조 행위로 표현하였고, 당시 최초의 요리 평론가였던 그리모 드 라 레니에르(Alexandre Grimod de la Reyniere)와 요리 이론가 장 앙텔므 브리야사바랭(Jean Anthelme Brillat-Savarin)을 통해 당대의 요리에 대한 이들의 평가와 미식론은 요리에 대한 대중의 관심과 지식을 확대해 줌과 동시에 요리사들의 가치와 사회적 인식을 향상시키는 데 큰 도움을 주었다.

특히 프랑스 혁명 이후의 19세기는 '미식의 시대'라 할 정도로 요리의 역할이 점차 넓어져 갔다.[1] 이 같은 역사적 과정을 통해 프랑스의 미식 문화는 단순히 '무엇을 먹는가?'가

1) 심현, 「프랑스 요리와 맛에 관한 탐색적 연구」, 프랑스문화연구 제62집, 한국프랑스문화학회,

아닌, ‘어떤 방식으로 먹는가?’, ‘왜 먹는가?’를 물어보는 문화적 실천으로 자리 잡게 되었으며, 지금도 여전히 일상 속 정체성과 공동체 의식을 표현하는 중요한 수단으로 자리 잡고 있다.

하지만 현대 산업사회로 접어들면서, 음식의 본래 의미는 점차 퇴색하고 있다. 급격한 산업화와 도시화, 세계화의 흐름 속에서 속도와 효율성을 우선으로 하는 패스트푸드 중심의 식문화가 확산했고, 그에 따른 건강 문제, 전통 식문화의 쇠퇴, 환경 파괴 등 다양한 사회적 문제들이 등장하고 있다. 이러한 문제의식 속에서 1986년 이탈리아에서는 “슬로 푸드 운동(Slow Food Movement)”이 등장하였다. 이 운동은 단순히 ‘빠름’에 반대하는 것이 아니라, ‘좋은(Good), 깨끗한(Clean), 공정한(Fair)’이라는 철학을 바탕으로, 지역성과 지속가능성, 전통의 가치를 회복하고자 한 세계적인 식문화 운동이다.[2)]

이러한 슬로 푸드 철학은 프랑스 미식 문화가 전통적으로 중시해 온 가치들과 본질적으로 일치하고 있다. 프랑스는 이미 오래전부터 요리의 기본인 재료의 지역성과 계절성, 식사의 공동체적 의미를 중요시하게 여겨 왔으며, 음식을 단순한 소비 대상으로 인식하지 않고, ‘가치 있는 문화적 행위’로 인식해 왔다. 실제로 2010년 ‘프랑스의 미식 문화(Le Repas Gastronomique des Français)’가 유네스코 인류무형문화유산에 등재되어, 음식이 단순한 먹는 행위를 넘어 문화, 전통, 조리법과 식사 예절, 함께 하는 식사 자리를 통한 교류의 가치를 포함하는 복합적 문화 활동으로 인정받고 있음을 보여준다. 이는 프랑스 사회가 음식에 담긴 전통과 공동체의 의미를 중요하게 생각해 왔는지를 확실하게 보여준다.

이처럼 프랑스의 미식 문화는 슬로 푸드 운동의 핵심 철학인 지역성과 지속가능성, 전통의 존중, 공동체 중심의 식사 문화와 깊게 연관되어 있으며, 이미 그 의미들을 일상에서 자연스럽게 보여주고 있는 대표적인 사례라고 할 수 있다. 특히 프랑스는 국가 차원에서도 미식 문화를 보존하고 제도화하려는 다양한 정책과 사회적 실천을 추진해 왔으며, 이는 환경 보호, 건강한 먹거리 제공, 지역 경제 활성화 등과 같은 지속 가능한 사회를 위해 노력하고 있다.

본 연구는 이러한 관점에서, 프랑스 미식 문화와 슬로 푸드 운동 사이의 유사성과 실천적 연계성 탐색하고자 한다. 프랑스 사회가 슬로 푸드 운동의 가치들을 어떻게 구체화하고

2024.

2) SLOW FOOD 국제 본부 공식 웹사이트 (https://www.slowfood.com/)

있는지 실제 사례를 중심으로 살펴보고, 나아가 프랑스 미식 문화가 글로벌 식문화에 미치는 영향을 고찰하고자 한다.

Ⅱ. 본론

Ⅱ.1. 슬로 푸드 운동[3)]

Ⅱ.1.1. 슬로 푸드 운동의 역사와 철학

슬로 푸드 운동(Slow Food Movement)은 1986년 이탈리아 북부 브라(Bra) 지역 출신의 음식 운동가 카를로 페트리니(Carlo Petrini)에 의해 시작되었다. 이 운동은 이탈리아 로마에 맥도날드 매장이 들어오는 것에 대한 반발로 시작하여, 패스트푸드 중심의 획일화된 식문화에 대한 문제를 제기하였다. 페트리니는 이러한 변화가 단순한 식습관의 변화가 아니라, 지역 공동체의 정체성, 생물다양성, 전통성, 음식의 의미 자체를 파괴할 수 있다고 보았다. 그는 기존의 빠르고 효율성을 중시하는 음식 소비문화에 맞서, 느리고 지속 가능하며 지역성과 계절성 등을 존중하는 음식 문화(슬로 푸드)를 대안으로 제시하였다.

이 운동은 1989년 프랑스 파리 오페라 코미크에서 국제 선언문을 통해 정식으로 세계적인 운동으로 확장되었다. 선언에서는 음식의 쾌락과 문화, 그리고 생산자와 소비자 간의 정의로운 관계를 회복할 필요성을 강조했다. 이 선언 이후에 슬로 푸드는 국제 네트워크로 확장되며, 160개국 이상에 지부를 두게 되었다.

슬로 푸드의 철학은 '천천히 먹자.'라는 메시지를 넘어서, '좋고(Good), 깨끗하고(Clean), 공정한(Fair)' 음식이라는 세 가지 원칙을 중심으로 철학적 기반을 형성했다. 여기서 말하는 '좋음'은 음식 본연의 맛과 품질, '깨끗함'은 환경을 고려한 생산과정, '공정함'은 생산자와 소비자 간의 윤리적 관계를 의미하고 있다. 그리고 음식이 단순한 영양소나 상품이 아니라 인간의 문화적, 사회적 삶의 일부이자 생태계 속의 윤리적 대상임을 전제로 하고 있다.

이후 다양한 실천 프로젝트를 통해 이와 같은 철학을 점차 구체화 시켰다. 대표적인 프로젝트로는 '맛의 방주(Ark of Taste)[4)]'와 '프레지디아(Presidia)[5)]'가 있다. 이 프로젝트들

3) SLOW FOOD 국제 본부 공식 웹사이트 (https://www.slowfood.com/)

은 전통 식재료와 조리법을 보존하고, 생물다양성의 붕괴를 막으며, 소규모 지역 생산자와의 연결을 통해 지역 경제와 문화를 회복하려는 노력을 담고 있다. 나아가 2004년에는 이탈리아 브라에 '미식 과학 대학교(University of Gastronomic Sciences)'를 설립하며, 슬로 푸드 철학을 교육과 연구의 영역으로 확장하였다. 이처럼 슬로 푸드는 단순한 식습관을 바꾸는 운동만이 아니라, 우리가 먹는 음식의 생산, 소비, 의미에 대한 전반적인 가치와 인식을 바꾸려는 철학적, 윤리적 실천으로 발전해 온 것이다.

Ⅱ.1.2. 슬로 푸드 운동의 의의

슬로 푸드 운동의 처음은 패스트푸드에 대한 직접적인 반대에서 출발하였지만, 시간이 지나면서 현대 산업 식품 시스템 전체에 대한 비판과 대안을 모색하는 글로벌 운동으로 성장하였다. 이 운동은 전통 식재료를 보존하거나 느리게 식사하는 방식의 제안에서 그치지 않고, 현대 자본주의 사회의 음식 생산과 소비 시스템에 대한 대안점을 제시하고 있다는 점에서 그 의의가 크다.

현대 자본주의 식품 체계는 특정 품종의 대량생산, 유통의 효율화, 그리고 표준화된 소비의 특징을 가지고 있다. 이러한 특징은 식문화의 다양성을 해치고, 생태계 파괴와 같은 환경적 문제를 일으키며, 지역 농민의 자율성과 생계에 위협이 된다. 슬로 푸드는 이러한 위기에 대해, 지역 토종 품종의 수집과 보존을 통해 생물다양성을 지키고 있으며, 이 과정에서 지역 농민과 생산자들을 파트너로 삼아 윤리적 연대를 통해 보다 건강하고 지속 가능한 식문화의 체계를 만들고자 한다.

또한, 슬로 푸드는 사회적 정의와 문화적 권리로서의 음식을 강조하고 있다. '공정함'은 음식이 어떻게 생산되었는지, 누가 그것을 만들었으며 그들이 정당한 대우를 받았는지, 생산과 유통 모든 과정에서 노동 조건, 공동체에 대한 책임, 그리고 소비자의 윤리적 선택까지 포함하고 있다. 이는 단순히 가격이나 효율성에 근거한 소비 행위를 벗어나 소비자의 선택이 생산과 유통 구조를 변화시키고 공동체의 윤리를 재구성시킬 수 있다는 믿음을 바탕으로 두고 있다. 이러한 관점에서 슬로 푸드는 '윤리적 소비', '음식을 향한 다방면의 접근에

4) 맛의 방주(Ark of Taste) 프로젝트 : 사라질 위기에 처한 전통 식재료를 발굴·보존의 취지를 둔 프로젝트

5) 프레지디아(Presidia) 프로젝트 : 소규모 지역 생산자를 지원하고 생물다양성 회복을 취지로 둔 프로젝트

관한 자유', '로컬 푸드', '공정 무역' 등과 밀접하게 연계되어 있다. 슬로 푸드 운동을 '음식의 민주화'라고 표현하기도 한다. 이는 소비자에게 능동적인 역할을 부여하기 때문인데, 소비자가 더 이상 단순한 수동적 소비를 하는 것이 아니라, 어떤 생산 방식을 지지할 것인지, 어떤 문화를 보존하고 강화할 것인지에 대한 주체적 선택을 통해 사회를 변화시킬 수 있는 존재인 것이다.

슬로 푸드는 음식이라는 일상의 행위를 통해 경제, 사회, 문화에 전반에 대한 비판적 성찰과 실천을 유도하는 대표적인 글로벌 시민운동으로 자리매김하고 있다.

Ⅱ.2. 프랑스의 슬로 푸드 실천 사례

Ⅱ.2.1. 프랑스의 정책

(1) AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)[6]

AOC는 프랑스의 식품과 농산물, 특히 치즈, 와인, 고기 등 다양한 전통 식재료에 적용되는 원산지 통제 명칭 제도이다. 이 제도는 특정 지역에서 생산된 상품이 그 지역의 기후, 지형, 토양, 그리고 전통적인 생산 방식의 영향을 받았다는 점을 국가가 법적으로 인정하고 보호하는 역할을 한다. 다시 말해, AOC 인증을 받은 제품은 어디에서 생산되었는지를 알리는 것만이 아닌, 그 지역만의 '테루아르(Terroir)'[7]를 반영한 고유한 정체성을 가지고 있는 것이다. 슬로 푸드가 '전통'과 '지역성'을 중시하며 '속도'보다 '과정'을 중시한다고 하면, AOC는 그 가치를 법과 제도로 구체화한 형태이자 프랑스의 실천적 방식이라고 볼 수 있다.

이 제도는 20세기 초 와인 산업에서 처음 시작되었으며, 1935년 프랑스 정부가 설립한 전국 원산지 명칭관리원(INAO, Institut National des Appellations d'Origine)이 이를 관리하기 시작하면서 본격화되었다. '와인의 원산지 명칭 통제에 관한 법령'에 의하여 AOC

6) Barham, Elizabeth. "Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling." Journal of Rural Studies, v. 19-1, pp. 127 - 138, 2003.

7) 테루아르(Terroir) : 프랑스어로 "땅(la Terre)"에서 유래되었으며, 한 지역의 기후, 토양, 지형, 습도, 강수량, 일조량 등 자연환경 요소와 인간의 전통적인 농업 방식이 어우러진 고유한 환경.

의 카테고리가 확립되었으며, 이후 1919년에는 치즈 품종을 원산 지명칭법에 의거한 판결과 로크포르 보호법(1925년), 콩테·캉탈 보호법(1956년)을 통해 보호하다가 1990년 제정된 새로운 법률에 따라, 와인 뿐만 아니라 치즈, 육류, 과일 등 모든 농식품에 대해 AOC 승인 절차가 표준화되었으며, 다양한 식재료가 AOC로 통합되었다.

AOC는 품질 보증 제도를 넘어서 특정 지역의 기후, 토양, 오랜 세월에 걸친 생산 방식이 어우러져 형성된 '테루아르'를 보존하고, 이를 바탕으로 한 농식품의 고유한 정체성을 법적으로 보호하는 기능을 한다. 이러한 제도적 보호는 지역 농가의 생계를 안정시키고, 농촌의 공동체적 자립을 가능하게 하면서 지역 고유의 식문화를 유지하는데 기여한다. 이러한 제도적 보호는 지역 고유의 식문화를 계승하고 보존하는 데 결정적인 역할을 한다. 테루아르와 연결된 식재료의 가치를 법적으로 인정하는 AOC는 문화적 유산으로서의 음식을 보존하고자 하는 프랑스적 접근의 상징적인 제도라 할 수 있다.

최근에는 AOC가 식재료 단위에만 적용되는 것이 아니라. 식사 전체를 하나의 문화적 경험으로 포괄하는 방식으로 확장하고 있다. 프랑스 전역의 레스토랑에서 AOC 인증을 받은 식재료를 중심으로 메뉴를 구성하여 지역성과 전통성을 강조한 식문화를 직접 전달하고 있다. 이는 식문화가 단순한 음식 소비에서 끝나지 않고, 문화적 표현과 정체성의 일부로 자리 잡고 있다는 사실을 보여준다.

또한, 유럽 차원에서 AOC 제도와 유사한 제도인 보호지리표시(PGI[8], PDO[9] 등)와 연계되어 유럽 내 농식품의 문화적 다양성과 지역성을 보장하는 주요 기준이 되고 있다. 이러한 점에서 AOC는 프랑스 슬로 푸드 운동의 핵심 기반이자, '느림', '전통', '지속 가능성'을 제도적으로 뒷받침해 주는 대표적인 사례라 할 수 있다.

---

8) PGI (Protected Geographical Indication, 지리적 표시 보호) : 특정 지역과 관련된 제품의 품질, 명성, 또는 기타 특징이 있을 때 부여되며, 생산, 가공, 처리 과정 중 하나라도 지역과 연계성이 있으면 포함.

9) PDO (Protected Designation of Origin, 원산지 명칭 보호) : 제품의 생산, 가공, 제조의 전 과정이 특정 지역에서 이루어져야만 포함.

(2) 프랑스 급식의 변화[10]

프랑스의 학교 급식은 2018년에 제정된 'EGalim(에갈림) 법[11]'에 따라 모든 공립학교는 주 최소 1회 채식 메뉴를 의무적으로 제공해야 하며, 식재료 50% 이상은 지속 가능 인증 제품으로 구성해야 하며, 이 중에서도 최소 20%는 유기농이어야 한다. 2025년에는 일회용 플라스틱 사용 금지라는 의무를 부여하였다. 이러한 법적 기반은 학교 급식이 단순히 영양 공급의 수단을 넘어, 지역 경제 활성화, 식문화 교육이라는 보다 넓은 가치를 실현하는 도구가 되도록 설계되었다. 실제로 프랑스 전역에서 이 법에 따라 학교 급식 개선이 추진되고 있으며, 그중에서도 도르도뉴(Dordogne), 디종(Dijon) 지역은 가장 주목할 만한 실천 사례로 보인다.

도르도뉴 지역의 Collège Pierre-Fanlac는 2021년 기준으로 100% 유기농 급식(Ecocert 인증)을 최초로 도입했다. 식재료의 70~100%를 근처 지역 농가에서 조달하고, 플라스틱 포장 식품은 완전히 배제하였다. 이 사례를 통해 학생들과 조리사의 인터뷰로 "더 좋아 보인다.", "이전보다 더 창의적인 방식으로 요리하게 되었다." 등의 의견을 통해 실제로 어떻게 변화했는지 체감할 수 있다. 특히 도르도뉴는 급식의 변화가 학부모에게 추가 비용을 부과시키지 않기 위해 정책적 보완도 병행하였다. 급식의 단가가 약 2.40 유로에서 1.90유로로, 차액을 지방 정부가 보전하고 있다. 이는 단지 급식 방식의 변화뿐만 아니라, 지역 농업과 교육, 건강, 환경 정책이 통합적으로 작동한 사례라고 볼 수 있다.[12]

디종 지역은 급식 예산의 절반 이상을 고품질인 식재료, 지역산 농산물, 유기농 식자재에 투자하고 있다. 실제로 2017년부터 2021년까지 음식물 쓰레기를 54% 줄였고, 학교 급식의 온실가스 배출량도 이전에 비해 절반 이상이 감소할 것으로 나타났는데, 이는 채식 메뉴 비중이 증가한 결과로 분석되고 있다. 이러한 변화들은 급식 방식만 달라진 것이 아니라, 학생들에게 지속 가능한 식문화에 대한 교육적 경험을 제공하며, 음식물 쓰레기를 줄이고 탄소발자국을 최소화하는 데에도 기여하고 있다.

---

10) Ariane Lelah and Elodie Regnier, "Transforming food systems worldwide with school meals", INRAE , 2023년 10월 19일.

11) EGalim(에갈렘) 법 : 학교 급식을 포함한 공공 급식 부문에서 환경적 지속 가능성과 식품의 질을 보장하기 위한 세부 기준을 규정한 법률 (2022년부터 본격적으로 시행되기 시작)

12) Jane Hanks, "France's first state school with 100% organic meals", The Connexion, 2019년 10월 30일.

이러한 정책적 실천에 대해 프랑스 국립농업연구소(INRAE)는 환경 및 영양 분석을 통해 그 효과를 수치상으로 입증하였다. 연구에 따르면, 프랑스 공공 급식에서 적용된 15가지 영양 기준을 충족한 학교 급식은 우수한 영양 균형을 보여주면서도, 채식 메뉴 도입과 유기농 확대를 통해 이산화탄소 배출량을 대폭 줄일 수 있었다. 학생들은 음식의 질과 다양성에 대해 긍정적인 반응을 보였고, 음식물 쓰레기 감소와 같은 부가적인 효과도 볼 수 있었다. 이처럼 프랑스의 급식 정책은 슬로 푸드 운동의 철학을 공공 정책 수준에서 제도화한 사례로, 실질적이고도 지속 가능한 식생활 전환 모델을 보여주고 있다. 교육 현장을 통한 식문화 개혁, 지방 정부의 적극적인 예산 지원과 정책 운용, 그리고 시민의식 변화까지 보이는 이 사례는 슬로 푸드 운동이 단순한 소비자의 선택에 그치는 것이 아니라, 전 사회적 구조의 변화를 추진할 수 있음을 보여주는 대표적인 실천이라고 할 수 있다.

Ⅱ.2.2. 로컬 푸드 시장의 활성화[13)]

프랑스에서는 대규모 유통망 중심의 산업형 농업이 확산하는 반면, 농민과 소비자 간의 직거래 중심의 '짧은 식품 공급망(Short Food Supply Chains : SFSC)'이 슬로 푸드 운동과 맞물려 활성화되고 있다. 프랑스 정부의 식품 농수산부(Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire)에 따르면, 생산자에서 소비자로 가는 직거래 혹은 한 번 이하의 중간 유통단계를 거치는 방식을 '짧은 유통'으로 정의하며, 생산자가 직접 농산물을 판매하는 구조를 제도적으로 장려하고 있다. 이러한 제도적 기반 위에서, 소비자와 농가, 지역 사회가 긴밀하게 연결된 시장이 전국적으로 확산하고 있다. 소비자는 농장을 거쳐 생산자를 직접 만나며, 생산자는 자신이 직접 재배한 작물과 씨앗, 전통 방식의 농법을 설명하고 시식의 기회를 제공한다. 단순한 거래를 넘어서 음식문화를 공유하는 자리로 자리매김하고 있다. 소비자 측면에서도 '로카보어 운동(Locavorisme)'[14)]은 2008년 프랑스에서 시범적으로 시작된 이후, 2014년 프랑스 여론조사 회사인 Ipsos에서 한 조사에 따르면, 프랑스 전체 소비자의 약 80%가 '지역 농산물 소비'를 실천하고 있다고 응답할 정도로 점차 확산해 왔습니다.

---

13) INRAE, Short Food Supply Chains in France & Ipsos France, Les Français et la consommation locale, 2014년 여론조사 결과

14) 로카보어 운동(Locavorisme) : 집 주변 최대 100~250km 반경 내에서 생산된 지역 식품을 구매하고 소비하도록 옹호하는 국제적 운동

이처럼 로컬 푸드 시장의 활성화는 단순한 식재료 소비를 넘어, 음식에 담긴 문화적 맥락과 전통, 그리고 생산자와의 관계를 중시하는 슬로 푸드 운동의 핵심 가치와 밀접하게 연결되어 있다. 지역 내에서 생산된 식재료를 직접 소비하는 과정에서 탄소 배출을 줄이고, 식재료의 신선도를 보장할 뿐만 아니라, 전통적인 생산 방식과 지역 농업의 다양성을 지켜내는 수단이 되기도 한다.

실제로 프랑스 전역의 여러 지자체는 슬로 푸드와 연계하여 '지역 생산물 주간', '농장 방문의 날', '지속 가능한 미식 체험 행사' 등을 정기적으로 개최하고 있다. 이와 같은 행사는 소비자들이 지역 농민과 직접 만나 계절 음식의 소중함, 전통 요리법, 자연 속에서의 식문화 등을 체험할 수 있게 하며, 지역 공동체 중심의 식생활을 회복하는 데 중요한 계기가 되고 있다.

따라서, 프랑스 로컬 푸드 시장의 확산은 일상에서 실천하는 하나의 생활 양식으로 자리잡은 구체적인 사례라고 할 수 있다. 특히 농산물 직거래 플랫폼이나 지역 시장의 확장은 단지 소비자와 생산자 사이의 경제적 거래가 아니라, 음식의 배경에 있는 모든 것을 이해하고 존중하는 문화적 실천의 장으로 자리매김하고 있다. 결과적으로, 슬로 푸드 운동과 상호보완적인 관계 속에서 발전하고 있으며, 오늘날 프랑스 미식 문화의 지속 가능성과 지역 정체성을 동시에 보존하는데 핵심적인 임무를 수행하고 있다. 이는 단지 한 나라의 농업 정책이나 식문화에 그치지 않고, 세계적인 식생활 전환의 흐름 속에서 프랑스가 중요한 모델 국가로 자리 잡는 데 기여하고 있다고 할 수 있다.

Ⅱ.2.3. 슬로 푸드 레스토랑

(1) 미슐랭[15] '그린스타(Green Star)' 레스토랑[16]

미슐랭 스타는 뛰어난 요리를 선보이는 레스토랑에 수여되는 국제적인 미식 평가 등급으

15) 타이어 회사 미슐랭(Michelin)이 자사 제품을 더 널리 보급하고 자동차 여행을 장려하기 위해 제작된 무료 여행 안내서로 시작되어, 미쉐린 가이드(Michelin Guide)로 발전하게 되었다. 음식과는 전혀 관계없을 것으로 보이는 산업에서 시작했지만, 시간이 지나며 세계 최고의 미식 평가 기준으로 자리매김하게 된 사례이다.

16) MICHELIN GUIDE Website <https://guide.michelin.com>

로, 1931년부터 정식 별점 제도를 통해 현재까지도 이어져 오고 있다. 오직 재료의 품질, 맛의 조화, 기술의 숙달, 요리에 드러나는 셰프의 개성, 그리고 무엇보다 중요한 전체 메뉴와 시간이 흘러도 변함없는 일관성을 기준으로 평가하여 1~3개의 별[17]을 부여하고 있다. 새로운 스타 레스토랑을 찾는 것과 더불어, 기존 스타 레스토랑도 재심사를 통해 유지 여부가 결정되기에 셰프와 레스토랑에는 큰 명예이자 지속적인 부담을 주기도 한다.

여기서 미슐랭 '그린 스타'는 프랑스에서 2020년을 처음으로, 훌륭한 요리 솜씨와 함께 지속 가능한 생산자 및 공급업체와 협력하여 폐기물을 줄이고 플라스틱 및 기타 재활용이 불가능한 재료의 사용을 공급망에서 줄이거나 아예 없애려고 노력하는 레스토랑에 부여하고 있다. 식재료의 추적 가능성, 제철 식재료의 사용, 탄소발자국, 음식물 쓰레기 처리 시스템, 일반폐기물 처리와 재활용, 자원관리, 레스토랑과 손님 사이의 지속 가능한 접근에 대한 의사소통을 주로 고려하여 지속 가능한 미식 실천을 위해 노력하고 있는 시스템이다. '그린 스타'를 받은 레스토랑은 모두 다르고 나름의 독특한 방식으로 보여주고 있다. 많은 이들이 재배자, 농부, 어부와 직접 협력하고, 목초지와 삼림지에서 직접 채집하고, 농장을 운영하거나 가축을 직접 기르기도 하며, 재생 농업 등의 방식을 사용해 환경에 영향을 최소화하는 방법을 모색하는 모습을 보여주고 있다.

그중에서도 프랑스 최초의 비건 미슐랭 스타 레스토랑인 ONA(Origine Non-Animale)는 그린 스타의 의미를 보여주는 대표적인 사례로 보인다. ONA는 100% 비건 메뉴만을 제공하며, 태양광 에너지 사용, 재활용 소재 인테리어, 음식물 쓰레기의 퇴비화 등 철저한 지속 가능성 원칙에 따라 운영하였다. 특히 동물성 재료를 배제하는 것뿐만 아니라 환경과 윤리에 대한 포괄적인 책임을 실현하며, 지속 가능한 미식의 미래상을 보여주고 있다. 2021년 미슐랭 가이드에서 비건 레스토랑 최초로 미슐랭 1스타와 그린스타를 동시에 수상한 ONA는 프랑스 내 슬로 푸드 운동과 미식 문화가 조화를 이루는 모습을 상징적으로 보여준다.

---

17) 미슐랭 스타 1~3의 차이점

1개 : 최고급 재료를 사용하고, 독특한 풍미를 지닌 요리를 꾸준히 높은 기준으로 조리하는 레스토랑

2개 : 셰프의 개성과 재능이 전문적으로 조리된 요리에서 드러나고, 세련되고 영감을 받은 요리

3개 : 최고의 셰프들이 각 분야에서 최고의 요리를 선보일 때 수여되는 최고 등급으로, 그들의 요리는 예술의 경지에 오르고, 그들의 요리 중 일부는 명실상부한 명작으로 자리매김할 것

미슐랭 가이드는 새로운 기준을 도입함으로써, 미쉐린 가이드는 이제 단순히 훌륭한 맛의 음식만이 아닌 지속 가능한 방식으로 맛있는 음식을 제공하는 것을 중요한 기준으로 받아들이기 시작했으며, 프랑스 내에서 기존 미식 문화와 슬로 푸드 운동이 조화를 이루는 방식을 보여주고 있다고 할 수 있다. 이 인증을 통해 고급스러운 요리와 지속 가능한 실천을 동시에 추구하는 점에서, 이는 미식 문화가 단순한 일회적 소비로만 끝나지 않고, 미래 지향적이고 책임 있는 문화로 발전하고 있음을 보여준다. 결국 그린스타는 고급스러움과 지속 가능성의 공존 가능성을 증명하며, 프랑스를 미식의 미래를 제시하는 국가로 강조하는 제도적 기반이 되고 있다.

(2) 농장 기반 레스토랑[18)]

최근 미식에서는 자연과의 조화, 생태적 책임, 지역성과 계절성 등 다양한 가치를 조건에 포함하고 있다. 자연을 '재료 공급처'가 아닌 요리의 동반자로 바라보며, '농장 기반 미식(Farm-to-Table)'을 가장 순수한 형태로 구현해 낸 레스토랑의 대표적인 사례로는 프랑스 남부 카마르그 지역에 있는 'La Chassagnette(라 샤싸네뜨)'이다. 이곳은 레스토랑 자체가 하나의 유기농장 안에 자리 잡고 있으며, 매해 200여 종 이상의 제철 채소, 허브, 꽃 등이 화학물질 없이 재배되고 직접 수확되어 요리로 이어진다. 단순한 신선 재료의 사용을 넘어서, 모두 하나로 이어진 공간이라는 점이 이 레스토랑의 본질이다.

특히 주목할 점은 이곳에서 실천되는 '재생 농업'이다. 무농약, 유기농의 개념을 넘어서 토양 생태계를 복원하고 생물다양성을 확대하는 농업의 방식으로, 인간의 식문화와 생태계를 긴밀하게 연결 지어 준다. 음식을 위한 '재배'가 아니라 자연과 함께 숨 쉬는 방식의 농업을 실천하고 있다. 요리는 그날 밭에서 나는 재료에 따라 결정되기에 메뉴는 유기적으로 변경된다. 이에 셰프 아르망 아르날(Armand Arnal)은 '자연이 셰프에게 주는 편지'라고 비유하며, 요리는 그 편지에 대한 답장이라 표현하였다. 미식이 단지 셰프의 기술과 감각에 의존하는 예술이 아니라, 자연과 인간이 공동 창작하는 감각적 대화임을 보여준다.

또한, 이 레스토랑은 지역성과 공동체적 연계에서도 중요한 실천을 보여준다. 지역 농민, 어부 등과 협력하여 지역의 생태 자산을 현대적으로 재해석하고, 지역 농업의 지속 가능성

18) La Chassagnette Official Website, Philosophy of the Chef Armand Arnal. & MICHELIN GUIDE Website

을 함께 도모한다. 슬로 푸드 운동이 강조하는 '지역 생산자와의 상생' 원칙을 미식의 언어로 번역한 결과라 할 수 있다. '농장 기반 요리'라는 개념이 단순한 공급망이 아닌 철학과 윤리를 담은 실천이 될 수 있음을 보여준다. 요리가 자연과 사회, 지역, 생태계를 향한 책임을 어떻게 실천을 드러낼 수 있는지 보여준 사례이다.

Ⅱ.2.4. 프랑스 사회의 반 패스트푸드 정서

반 패스트푸드 정서는 패스트푸드 산업과 그 안에 포함된 대량 생산 및 표준화된 식품 문화에 대한 사회적, 문화적 거부감과 비판적인 태도를 의미한다. 단순히 특정 음식이나 브랜드에 대한 호불호를 넘어 산업적 식품 체계가 전통적인 지역 음식문화, 환경 등에 미치는 부정적 영향을 문제 삼는 광범위한 현상이다.

(1) 조지 보베(José Bové)의 맥도날드 점거 사건 (1999)[19]

: 프랑스 전통 식문화 보호를 위한 저항

1999년 8월, 프랑스 남부 미요(Millau) 지역에서 벌어진 조지 보베의 맥도날드 점거 사건은 단순한 반기업 시위를 넘어서 프랑스 식문화의 자율성과 정체성을 지키기 위한 중요한 정치적, 문화적 저항으로 평가된다. 조지 보베는 프랑스의 환경운동가로, 지역 농업과 전통 식문화를 보호하는데 앞장서 왔으며, 슬로 푸드 운동과 반 패스트푸드 정서를 보여준 대표적인 인물이다. 당시 건설 중이던 맥도날드 매장을 점거하고 일부 시설을 해체함으로써, 미국식 산업형 식품 체계가 프랑스 전통 농업과 식문화를 위협한다는 메시지를 전달했다.

이 사건의 의의는 단순한 불법 행위를 넘어 프랑스 내에서 전통적 식문화 보호와 'malbouffe(정크푸드)'에 대한 반감, 즉 패스트푸드와 산업화된 식품 시스템에 대한 깊은 사회적 반발의 의지를 보여주었다. 이 사건은 프랑스 사회가 글로벌 패스트푸드 자본과 맞서 싸운 '문화적 전쟁'임을 분명히 드러내었다. 이후 관련 운동과 정책 논의에 큰 영향을 끼쳤으며, 전 세계 슬로 푸드 운동의 상징적인 사건으로 자리매김했다.

19) "Démontage du McDonald's de Millau", Wikipedia

(2) ‘Fait Maison’ 법률 도입 (2014) [20]

: 제도적 대응을 통한 전통 요리 가치 보호

2014년 프랑스 정부가 도입한 ‘Fait Maison’ 법률은 프랑스 음식문화에 대한 제도적 보호 장치로서, 패스트푸드 및 산업화된 외식문화에 대한 국가 차원의 대응을 상징한다. 이 법안은 음식점들이 메뉴에 ‘집에서 만든(Fait Maison)’이라는 문구를 표시하기 위한 구체적 기준을 법제화함으로써, 소비자가 외식 시에도 전통적인 조리 방식을 명확히 인지할 수 있도록 했다. 이는 냉동식품과 대량 생산에 의존하는 외식업계 현실에 대응하는 동시에, 프랑스 요리의 고유성과 품질 기준을 유지하고자 하는 의지 표현이었다.

단순한 식품 표기 규정을 넘어, 프랑스 사회는 패스트푸드가 가져온 조리의 기계화, 표준화에 맞서 ‘진짜 요리’를 식별하고 보존하려는 욕구를 제도적으로 반영한다. 이 법률은 슬로 푸드 운동과도 긴밀하게 연계되어, 소비자와 생산자 간 신뢰 회복과 전통적 음식 문화의 재평가를 촉진했다. 다만, 일부에서는 기준의 모호성과 실효성 문제를 지적하는 비판도 존재했으나, 전반적으로 이 법안은 프랑스 미식 문화 보호의 중요한 이정표로 자리 잡았다.

Ⅱ.3. 슬로 푸드 운동의 철학과 프랑스 미식 문화의 공통점

프랑스 미식 문화와 슬로 푸드 운동은 서로 다른 역사적 배경에서 출발했지만, 그 중심에는 깊이 있는 철학적 공통점이 존재한다. 각각의 문화적 배경이나 역사적 맥락은 다를지라도, 음식에 담긴 ‘가치’에 주목하며, 음식의 지역성, 지속 가능성, 공동체성을 중시한다는 측면에서 매우 유사한 가치관을 공유하고 있으며, 이는 단순한 문화적 유사성 이상의 구조적 연계성을 보여주고 있다.

프랑스는 오랜 시간 동안 음식을 단순한 생존 수단이 아니라 문화적 자산이자 정체성의 일부로 여겨 왔다. 단순한 영양 섭취의 수단이 아니라, 계절과 지역, 사회적 관계 모두 조화를 이루는 상징적 행위로 인식해 왔다는 점에서 슬로 푸드 운동과 연결된다. 각 지역은 고

20) PRÉFET DU VAL-DE-MARNE, “Restaurants et traiteurs: la mention ”fait maison″, 2014.

유한 테루아르(Terroir)를 기반으로 독특한 재료와 요리법을 계승하고 발전시켰으며, 이는 단순한 전통 유지에 그치지 않고, 그 지역 사람들의 삶의 방식과 세계관을 반영하는 중요한 문화적 표현 수단으로 작용해 왔다. 이러한 문화는 슬로 푸드가 강조하는 '지역에 뿌리내린 식문화'라는 개념과 일치한다. 또한, 프랑스는 식사를 단순한 영양 섭취의 시간이 아니라, 사람 간의 관계를 확인하고 사회적 의미를 나누는 시간으로 여겨 왔다. 천천히 음식을 음미하며 함께 시간을 나누는 식사 문화는, 패스트푸드가 상징하는 빠르고 획일적인 소비 방식에 대한 비판 기능을 하며, 슬로 푸드 운동이 말하는 '음식을 통한 공동체 회복'과 일치한다. 프랑스의 식사 문화는 수 세기 전부터 이미 이러한 실천을 실행에 옮겨 왔다.

이러한 문화적 기반은 사회 전체의 태도와 제도에도 영향을 미쳤다. 프랑스 내에서는 글로벌 패스트푸드 산업에 대한 저항과 비판적 시각이 광범위하게 퍼져 있으며, 이는 단순한 건강 문제에 대한 문제 제기를 넘어서 자국의 식문화 정체성을 지키고자 했다. 대표적으로 1999년 조지 보베가 주도한 맥도날드 점거 사건은 사회적 단순한 불만 표출이 아닌, 식문화를 둘러싼 문화적 주권 선언이었으며, 프랑스의 그러한 사회적 정서를 상징하는 사례이다. 그뿐만 아니라, 프랑스의 공공 급식 정책은 슬로 푸드 운동의 철학을 제도적으로 실현한 사례로 평가된다. 유기농 식재료 사용, 로컬푸드의 확대, 식문화 교육 강화 등 체계적으로 실천하고 있으며, 이는 슬로 푸드 운동이 강조하는 '음식을 통한 교육'의 철학과도 연결된다. 특히 어린 시절부터 음식의 가치와 생산과정을 이해하고 지역성과 계절성을 인식하게 만들어 주는 교육은 소비자 의식을 높이고 지속 가능한 삶의 방식을 몸소 느끼도록 도와주는 중요한 문화적 기반이 된다.

프랑스 미식 문화는 환경적 지속 가능성과도 점차 접점을 넓혀가고 있다. 미슐랭 그린 스타 레스토랑, 농장 기반 식당의 등장, 재생 농업과의 연계 등은 음식이 자연과 긴밀하게 연결되어야 한다는 인식을 실천으로 옮기는 방식이라 할 수 있다. 이는 슬로 푸드의 핵심 가치를 프랑스 미식 문화가 실생활에서 어떻게 구현하고 있는지를 보여주는 구체적인 사례이기도 하다.

결과적으로 프랑스 미식 문화는 슬로 푸드 운동의 철학을 단지 받아들인 것이 아니라, 이미 오랜 전통 속에서 자연스럽게 실천해 오고 있었으며, 오늘날에는 이를 정책과 사회 시스템 전반에 내재화한 문화로 발전하고 있다. 프랑스 미식 문화와 슬로 푸드 운동이 공유하는 철학은 음식이 단지 '무엇을 먹는가'가 아닌 '어떤 방식으로, 왜 먹는가'에 대한 질문이며, 이는 단순한 식생활을 넘어선 삶의 태도이자 문화적 실천으로 자리 잡고 있다.

Ⅲ. 결론

: 요약 및 함의

오늘날 음식은 단순히 생존을 위한 수단이 아닌, 삶의 가치와 철학을 반영하는 문화적 수단으로 표현되고 있다. 특히 현대 산업 사회의 식문화가 빠름과 효율성만을 강조하면서, 건강 문제, 환경 파괴 등과 같은 다양한 부작용이 발생하고 있다는 점에서, 음식에 대한 새로운 접근이 절실하게 요구되고 있다. 이러한 배경 속에서 등장한 슬로 푸드 운동은 '음식의 회복'을 중심 가치로 내세우며, 지속 가능한 식생활에 대한 대안을 제시해 왔다.

슬로 푸드 운동은 '좋고, 깨끗하고, 공정한 음식'을 통해 지역성과 전통의 중요성을 일깨워주었고, 생산과 소비의 모든 과정에서 윤리적 태도와 생태적 책임을 요구하고 있다. 이러한 철학은 단지 말과 생각에서만 머무르는 것이 아닌, 전 세계 각지에서 다양한 방식으로 실천되며 점차 그 영향력을 넓혀가고 있다.

프랑스 미식 문화는 이러한 흐름과 철학적으로, 실천적으로 연결되어 왔다. 오랜 역사 속에서 프랑스는 음식에 문화를 입히고, 지역성과 계절성을 중시하는 방식으로 식문화를 발전시켜 왔다. 특히 유네스코 무형문화유산으로 등재된 '프랑스 미식 문화'는 음식이 단순히 먹는 행위를 넘어 인간관계와 공동체 정체성을 연결해 주는 매개라는 점을 상징적으로 보여준다.

본 논문에서는 프랑스 사회가 슬로 푸드 철학을 어떻게 일상 속에서 구체화해 왔는지 살펴보았다. AOC 제도를 비롯한 법적 제도, 학교 급식 정책의 변화, 로컬푸드 유통 강화, 친환경 레스토랑 운영 등 프랑스는 다양한 영역에서 음식에 담긴 전통성과 지속 가능성을 일상 속에 자연스럽게 연결해 왔다.

이러한 프랑스의 실천은 세계 여러 나라에 걸쳐 식문화 전환의 모델로 작용하고 있다. 특히 최근에는 한국에서도 슬로 푸드의 가치를 반영한 콘텐츠가 등장하며 주목을 받고 있다. 예를 들어 요리 프로그램 '흑백요리사'는 단순한 요리 기술이나 조리법 소개를 넘어서 음식에 담긴 서사를 보여줌으로 음식에 대한 대중의 인식을 바꾸며, 슬로 푸드 철학이 대중문화 안으로 확산되는 흐름을 보여주었다.

다만 이 논문은 프랑스를 중심으로 슬로 푸드 철학의 실천 사례를 살펴보는 것에 초점을 두었기에 최근 한국에서 나타나고 있는 관련 정책이나 실천 사례들을 같이 보지 못했다는

아쉬움이 있다. 실제로 한국에서도 지역 농산물 소비를 장려하는 로컬푸드 정책, 음식의 가치를 다룬 미디어 콘텐츠 등 다양한 방식으로 슬로 푸드 철학이 현실에 적용되고 있다. 앞으로는 한국을 포함한 다양한 나라들의 실천 사례를 함께 비교하고 분석하는 연구가 이루어진다면, 슬로 푸드 운동의 세계적 의미를 더 폭넓게, 이해하는 데 도움이 될 것으로 생각한다.

프랑스의 사례는 '음식을 통한 문화적 대안'이 가능함을 보여준다. 미식과 지속 가능성, 전통과 미래, 문화와 윤리의 조화, 공동체 중심의 식문화를 바탕으로 한 프랑스의 접근은 세계 각국의 정책 발의자와 소비자들에게 지속 가능한 식생활의 구체적인 모델로 제시되고 있다. 이는 단순한 전통의 유지나 미식적 취향의 확산을 넘어서, 음식과 사회의 관계를 새롭게 정의하려는 흐름에 깊게 기여하고 있다. 나아가, 기후 위기와 생물다양성 감소, 식량 불균형과 같은 전 지구적 문제 앞에서 매우 설득력 있는 대안으로도 평가받고 있다.

결국 프랑스 미식 문화와 슬로 푸드 운동은 '무엇을 먹을 것인가'에 대한 질문을 넘어, '어떤 삶을 살아갈 것인가'에 대한 답을 모색하게 만든다. 이들의 실천은 우리가 일상에서 접하는 음식이 지닌 의미를 다시 생각해 보게 하며, 보다 윤리적이고 지속 가능한 삶의 방식에 좀 더 가까이 다가가는 길을 제시하고 있다.

Ⅳ. 참고문헌[1)]

농식품수출정보 Kati, '[유럽] 2025 유럽 식품 트렌드를 통해 바라본 슬로우 푸드와 한식재료', 2024.

마르코 로마뇰리, '유네스코에서 미식 유산 요소: 새로운 유산 범주에 대한 문제, 성찰 및 해석', 국립민속박물관, 2019.

박지은, 「프랑스 미식 문화의 사례를 통해 본음식 문화의 유산화와 활용 및 가치증진에 관한 연구」, 헤리티지:역사와 과학 v.55-4, 국립문화유산연구원, 2022.

심현, 「프랑스 요리의 정체성: 오트 퀴진과 미식」, 프랑스문화연구 제57집, 한국프랑스문화학회, 2023.

심현, 「프랑스 요리와 맛에 관한 탐색적 연구」, 프랑스문화연구 제62집, 한국프랑스문화학회, 2024.

양항자, 「슬로우 푸드 운동」, 식품과학과 산업 제44권 4호, 세계음식문화연구원, 2011.

윤명중, 「슬로우푸드 운동의 현대적 의의」, 세계농업 v.38, 한국농촌경제연구원, 2003.

황지욱, 「정책용어사전 : 지리적 표시제」, NABIS, 2014.

프랑스 관광청, <AOC와 AOP, 품질을 인정받는 치즈 라벨 제도>, 『Explore France』, 2011년 10월 16일.

Agathe Ranc, "Entrée en vigueur du "fait maison" avec exceptions...", franceinfo:, 2014년 7월 14일.

Angela Giovanangeli, "Local French Food Initiatives in Practice: The Emergence of a Social Movement", PORTAL Journal of Multidisciplinary International Studies, 2013.

Ariane Lelah and Elodie Regnier, "Transforming food systems worldwide with school meals", INRAE , 2023년 10월 19일.

Barham, Elizabeth. "Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling." Journal of Rural Studies, v. 19-1, 2003.

Bercy Infos, "Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?", Economie.gouv.fr, 2024년 1월 15일.

Décret n° 2014-797, Legifrance.gouv.fr, 2014년 7월 11일.

Fondation Pour la nature et l'homme Website <https://www.fnh.org/>

Jane Hanks, "France's first state school with 100% organic meals", The Connexion, 2019년 10월 30일.

Wayne Northcutt, "José Bové vs. McDonald's: The Making of a National Hero in the French Anti-Globalization Movement", The Western Society for French History v.31, 2003.

Wikipedia <https://www.wikipedia.org/>

MICHELIN GUIDE Website <https://guide.michelin.com>
Mon Panier Latin, “Slow Food Movement: Embracing the Art of French Cuisine”, 2023년6월 14일.
PRÉFET DU VAL-DE-MARNE, “Restaurants et traiteurs: la mention ″fait maison″”, 2014.
SLOW FOOD Website <https://www.slowfood.com>
The MICHELIN Guide UK Editorial Team, “What is a Michelin Green Star?”, MICHELIN GUIDE, 2021년 7월 7일.
The MICHELIN Guide UK Editorial Team, “What is a Michelin Star?”, MICHELIN GUIDE, 2022년 10월 1일.

1) 자료 마지막 확인 날짜 : 2025년 7월 3일