

## ‘삼호관광’의 크리스마스 파리 특선 여행을 다녀와서

지난 크리스마스 연휴에 미주 한인 여행사를 대표하는 삼호관광을 통해 5박 6일 파리 특선 관광을 다녀 왔다. 여행 경비는 1인당 \$2099였다. 생전 처음 가는 파리 여행에 잔뜩 설렘을 안고 여행을 떠났지만, 도가 지나친 여행사의 갑질과 고객을 우롱하는 행위를 경험하며 다시는 이런 일이 발생해서는 안 된다는 생각에 여행 후일담을 남긴다.

### ■ 여행의 목적은 보는 것만?

여행의 목적은 오직 보기 위함만이 아니다. 여행 과정을 통해 경험하는 모든 것이 여행의 목적이자 즐거움이다. 낯선 여행지에서 그곳의 음식을 맛보는 일도 그 가운데 하나이다. 그럼에도 불구하고 아무리 단체 여행이라 할지라도 수준 이하의 음식을 접해야 한다면 기분이 좋을 리 없다. 뼈뺀 여행 일정 때문이란 이유만으로는 납득할 수 없는 여행지에서의 음식. 지난 파리 여행에서 바로 그런 음식을 먹어야 했다. 혹시 현지 가이드가 좀 더 이윤을 남기기 위해 술수를 부렸는지 알 수 없지만, 만에 하나 그런 이유 때문이었다면 재발 방지를 위한 대책이 필요하다.

### 1. 파리 도착 후 정통 프랑스 요리인 소고기 브르기농과 달팽이 요리 (신문 광고에 난 내용이다)

소고기 브르기농은 정통 프랑스 가정 요리로 소고기와 감자, 양파, 홍당무를 양념해 레드와인과 함께 오랫동안 낮은 온도로 고기가 쉽게 떨어질 정도로 푹 삶아 나오는 스투 요리인데 여행사에서 주선한 음식점에 갔더니 계란 1개 크기 정도의 소고기와 삶은 감자 식혀 썰어 놓은 것 몇 조각이 전부였다. 고기는 질기고 소스도 없고 간도 안 돼 있어 소금과 후추를 요청했더니 없다고 했다. 바케트 썰어 준 거 먹으려고 버터 요구 했더니 역시 없다고 말했다. 삶은 감자를 소금 간 없이 그냥 먹어 본 사람이라면 얼마나 먹기 힘든지 잘 알 것이다. 인도인 2명이 미리 만들어 놓은 음식을 날라다 주었다. 달팽이는 너무 작아서 속살이 나오지도 않아 포기. 이게 어떻게 프랑스 정통 요리인 소고기 브르기농인지 여행사에 묻고 싶다. 여행사 사람들이 꼭 한번 먹어 봤으면 하는 강력 추천 메뉴이다.

### 2. 파리 한식집에서 맛 본 황당한 한식

순두부전골과 밥, 반찬이 나왔다. 분명 순두부전골인데 물에 순두부와 고춧가루 푼 게 전부였다. 고기, 야채, 해물 등이 하나도 들어있지 않은, 오직 그곳에서만 맛볼 수 있는 세상에 하나뿐인 순두부전골이었다. 반찬들도 어이가 없긴 마찬가지였다. 야채를 말려 반찬으로 만든 것이었는데, 아무리 파리라지만 어떻게 한식 전문집에서 간도 제대로 되어 있지 않는 정체불명의 반찬으로 식사를 하라는 것인지! 도저히 먹을 수가 없어 고추장에 밥이라도 비벼 먹으려고 고추장 좀 달라고 했더니 없다고 했다. 값을 지불하겠다고 해도 한사코 고추장이 없단다. 한식집에서 고추장 없이 음식을 만들어 판다는 사실을 이해할 수 있는 한국 사람이 몇이나 될까? 여행사 사람들도 꼭 이 식당에 가서 세상에 하나뿐인 순두부 전골과, 그와 함께 나오는 반찬들을 꼭 먹어 보아야 한다. 정말이지 ‘개떡’ 같은 음식에 화가나 주인인지 매니저인지 불려 항의했다. 값비싼 재료로 만든 음식을 요구하는 것이 아니라 제대로 간이 돼 먹을 수 있는 음식을 주어야지 어떻게 도저히 먹을 수 없는 음식을 주며 먹으라고 하는지 납득할 수 없다고 불평했더니 다음날 한식은 간이 제대로 된 불고기에 육계장이 나왔다.

혹시라도 여행 상품 가격을 낮추려고 하다 보니 어쩔 수 없이 싼 음식을 제공할 수밖에 없었다면 그건 분명 여행사의 착각일 뿐이다. 단 몇 푼을 아끼기 위해 여행지에서 먹는 즐거움을 포기하려는 사람은 없을 것이기 때문이다.

### 3. 연어 요리가 돼지고기 요리로 바뀐 사연

신문 광고에는 연어 요리가 점심으로 제공된다고 했다. 그런데 버스 타고 목적지까지 가는 도중에 가이드가 말했다. 현지 식당 사정상 연어 요리가 안 돼 돼지고기 요리로 바뀌었다고. 식당 도착 후 자리에 앉아 무려 40분 이상을 기다리니 돼지고기 요리가 나왔다. 보통의 햄버거 패티 크기보다 작은 크기의 얇은 돼지 고기와 그레이비, 프랜치프라이가 같은 접시에 담겨 있다. 함께 여행한 많은 사람들이 먹지 않았다. 돼지고기에서는 냄새가 심하게 났다. 간도 제대로 되어 있지 않았다 (고기/그레이비). 어쩔 수 없이 바케트로 배를 채웠다. 식당 메뉴에는 연어 요리가 4-5 가지나 됐다. 가이드에게 물었다 연어 요리가 4-5 가지나 있는데 왜 안 되냐고. 식당 매니저가 오늘 안 된다고 말했다. 직접 매니저에게 물었다. 연어 요리 4-5 가지가 된단다. 가이드에게 다시 물었다. 어떻게 1명도 아니고 44명에게 그렇게 쉽게 거짓말을 할 수 있냐고? 대꾸가 없다. ‘연어 요리 대신 돼지 고기 먹게 해 주고 얼마를 벌었을까? 가이드가 결정 했을까 이미 본사와 합의 예견된 수순이었을까?’ 하는 생각을 떨칠 수가 없었다.

### ■ 옵션 관광

#### 1. 정상가의 3배가 넘는 가격

에펠탑(45유로)과 세느강에서 배를 타는 가격(45유로)으로 90 유로를 가이드에게 지불했다. 구글 검색을 통해 알게 된 가격은 에펠탑 구경(2층까지)은 성인 11유로, 학생(12-24세)은 8.5유로이며, 세느강 유람선 관광은 성인 7.5유로였다. 우린 어처구니없게도 4-6배가 넘는 가격을 지불한 셈이다. 음식에 이어 옵션 관광 요금 바가지까지. 분통이 터지지 않을 수 없다.

#### 2. 편의를 가장한 불법: 화폐 교환

LA 에서 함께 간 여행사 가이드가 손님 편의를 위해 달러를 유로를 바꾸어 줬다. 손님의 편의를 위한 방편일 수는 있겠지만 이런 분명한 불법 행위이다.

#### 3. 어린이에 대한 배려 실종

어린 시절의 여행은 어떤 경험보다 더 값진 것이라는 말이 있다. 그런 이유 때문이지 단체 여행객 가운데는 어린 자녀를 동반한 부모들도 있었다. 그런데 어리다고 해서 더 싼 여행 비용을 지불한 것은 아니다. 그들도 성인과 똑같은 가격을 지불했다. 그들이 어린 나이에 부모와 함께 한 여행에서 성인들도 먹기 힘든 음식을 먹어야 했다면 그 여행은 과연 어떤 기억으로 남을까? 먹기 힘든 음식 때문에 여행지에서도 부모들이 사 준 햄버거로 끼니를 대신해야 했다면, 그 햄버거를 먹었던 자녀들이나 그들의 부모는 어떤 마음이 들었을까? 어린 아이들이 좋아하는 음식 메뉴가 하나도 없었던 여행 상품. 여행사 관계자들도 그런 여행에 그들의 자녀를 꼭 보내 봐야 한다.

여행사들은 이렇게 말한다. “관광 비용은 10년 전이나 변한게 없어요.” 그런데도 불구하고 여행사들은 그때나 지금이나 이윤을 남긴다. 그 속내는 과연 무엇일까? 그리고 고객들은 이런 여행사의 횡포에 분통이 터질 법도 한데 왜 아무도 불만의 목소리 내지 않을까?

함께 여행했던 한 젊은 친구는 LA 도착 후 SNS에 영어권 친구들에게 이런 개떡 같은 여행사 통해 여행 가지 말라는 글을 올렸다고 한다.

혹시 우리와 함께 여행했던 분들 가운데 이 글의 내용에 동의하시는 분은 Man Soo Sur 에게 연락해 주십시오. 더 많은 사람의 이름으로 삼호관광에 시정을 요구하겠습니다.

#### 삼호관광의 부실한 여행 상품 개선을 요구하는 사람들

Man Soo Sur (949)266-4991 FBI LACAAA

Kyung Hwa Sur (949)431-8881

Mary Lee (213)276-6677

Brian Kim

Kent Choi

Jane Choi

Jewon Choi

Dayae Choi