

해외기술경연참가기

빵부문 5위, 특별상 수상

국위선양의 계기였던 SIRHA '95



1

올해로 제7회를 맞는 SIRHA는 요리와 주방기기, 제과 등 식품 산업과 관련된 품목이 총 망라된 호텔·레스토랑 및 식품산업 박람회다.

대회 성격을 파악한다는 취지로 첫 참가하여 프랑스 리옹의 영화탄생 100주년을 기념하는 주제로 5위를 차지, 기대 이상의 성과를 올렸다. 이번 대회의 참가경험은 한국제과기술의 우수성을 확인, 자신감을 가지는 계기가 되었다.

글 : 크리스탈 기술상무 박천희



2

지난, 1월 21일부터 25일까지 프랑스 리옹에서 열린 '호텔·레스토랑 및 식품 산업 박람회'(약칭 SIRHA '95)에 참가하게 된 것은 우연한 기회를 통해서였다.

지난해 말 리치몬드제과기술학원의 김성일 선생이 전해온 바에 따르면 과거 프랑스 유학 시절 아르바이트를 하던 '이리하 제과점'의 이리하씨로부터 대회 참가를 부탁 받았으나 자신은 사정이 여의치 않다는 내용이였다.

이 소식을 접한 과기회는 이 사실을 대외에 알려 전국 제과인 중 참가 선수를 뽑아야 하지만 12월까지 참가 여부를 통보해야 하는 시일의 촉박성과 적지 않은 참가 경비 등을 고려해 여의치 않다는 판단 아래 이번 만큼은 대회 성격을 파악한다는 취지로 과기회에서 참가키로 하고 나를 포

함해 리치몬드제과점의 나기학 상무, 마산 코아양과의 장복용 상무 3명을 선정하게 된 것이였다.

자료수집과 국내와 현지에서 7일간 연습으로 대비

이렇게 해서 대회에 참가하게 된 우리 3명은 먼저 떠나기전 빵 부문 대회 경연 품목인 전통 프랑스빵, 자연 발효빵, 호밀빵 등을 3일간 연습하고 영화 탄생 100주년을 기념해 '영화'라는 주제가 주어진 빵공예 부문의 자료 수집과 구상을 마친 뒤 1월 19일 파리행 비행기에 몸을 실었다.

파리에 도착한 후 다시 고속 열차인 TGV(떼제베)를 타고 2시간을 달려 리옹에 도착한 나와 나기학, 장복용 3명과 안내 및 통역을 맡은 김성일씨를 포함한 우리

일행은 여장을 풀자마자 현지 적응을 위해 이번 대회 내내 많은 도움을 받은 이리하씨의 제과점에서 유럽산 밀가루를 이용해 제품 실습을 했다.

또 '르방'이라고 해서 경연 품목중 하나인 자연 발효빵 제조를 위한 건포도를 물에 담궈 발효 중균을 만들다 보니 4일이 금방 지나갔다.

드디어 경연이 벌어지는 24일, 전시장에 도착해 전시 규모를 보니 예상했던 것보다 엄청난 규모였다. 파리와 리옹을 번갈아가면서 개최한다는 SIRHA는 올해 7회를 맞는 행사로 요리와 주방기기, 제과 등 식품 산업과 관련된 품목이 총 망라돼 있었으며 얼핏 보아 우리나라 KOEX(한국종합전시장)의 10배쯤 되는 것 같았다.

어마어마한 전시 분위기에 압도돼 정신

을 추스릴 사이도 없이 부대 행사 중 하나로 우리가 참가한 경연 대회가 시작되었다. 총 14개 팀이 출전했다는 빵 부문 경연대회에 24일 우리와 함께 경연한 팀은 우리를 포함 4팀이었다.

전시장에 마련된 경연 장소는 각 팀마다 칸막이로 구분돼 다른 팀이 작업하는 모습을 볼 수 없었고 각 장소마다 경연에 필요한 믹서, 오븐 등의 시설이 갖춰져 있었다.

빵 공예 '영사기' 소재로 다양한 구성 주요

아침 8시부터 저녁 5시까지 총 9시간이 주어진 경연대회에 주어진 과제는 '전통 프랑스빵', '자연 발효빵', '호밀빵', '포도주빵', '크로와상', '테니쉬 페이스트리', '피프 페이스트리', '브리오쉬'와 '빵 공예' 작품1개를 만드는 것

그중 전통 프랑스빵과 자연 발효빵은 각각 10Kg씩을 만들라는 주문이었고 호밀빵 3Kg, 포도주빵 2 Kg, 이런식으로 작업량이 엄청났고 빵 공예까지 포함하면 적잖은 노동력을 필요로 했다.

나중에 안 사실이었지만 이처럼 많은 양의 제조를 주문한 것은 숙련된 기술자라면 제한된 시간 내 이 정도의 양을 만들 수 있어야 한다는 처리 능력을 보는 것이었고, 행사가 끝나고 관람객들이 앞다투어 참가자가 만든 빵을 가져가는 것을 볼 때 관람객을 고려한 축제 분위기 조성에 그 목적이 있었다.

이번 대회 제과 부문 경연은 아이스케빙, 초콜릿, 설탕공예, 앙트르메의 3인 1조 과자 부문과 우리가 참가한 빵 부문으로 나뉘는데 빵 부문 경우 8명의 심사 위원이

심사를 맡았다. 그들은 우리가 알고 있는 일반적인 경연대회 심사와 달리 경연 도중에는 작업 모습만 살필 뿐 심사는 하지 않고 추후 완성된 제품을 나중에 먹어 보고 뜯어 보는 등의 형식으로 제품의 맛, 외관, 최종적으로 디스플레이 등을 심사했다.

많은 양의 제품을 제조해야 하는 우리 3명은 시간에 쫓겨 정신이 없었다. 반죽과 성형, 발효, 굽기 과정 중 시간이 나는 틈을 내 빵 공예 제품도 병행해야 했기 때문이었다.

올해로 프랑스 리옹에서 영화대동 100주년 맞는 것을 기념해 '영화'라는 주제가 주어진 빵 공예에서 우리가 선택한 소재는 영사기. 우리는 이 영사기 외에도 영화와 관련된 주제를 부각시키기 위해 '영화 감독' '조형물과 미키마우스'를 복합 구성했다.

특히 영사기의 필름을 맨 처음에는 기존에 사용하는 필름 그 자체를 부착시키려 했으나 차별성을 위해 제과 재료를 반죽해 필름 모양을 만들었고 영사기도 손이 더 가는 고난도로 구성했다.

5위, 특별상 차지 국위선양의 계기

숨겨진 경연이 끝나고 다음날 열린 시상식에서 우리는 14개 팀 중 5위를 차지했고 특별상까지 수상해 트로피와 우리 돈 20만 원에 해당하는 상금, 유명하다는 백포도주 2병을 부상으로 받았다.

빵 제품은 들춰치더라도 빵 공예의 경우 우리와 똑같은 영사기를 소재로 한 팀도 몇 있었으나 다양하게 '영화' 주제를 부각시킨 점이 돋보인 것 같았다.

처음 참가한 우리가 5위를 차지한 데 대

해 프랑스 현지의 반응은 놀랍다는 표정들이었다. 1위부터 순위가 높은 상은 대부분 프랑스 참가 팀이 차지한 데 비추어 볼 때 상당히 좋은 결과였기 때문이었다.


그도 그럴 것이 프랑스에서는 한국이 쌀을 주식으로 하고 있고 따라서 빵은 많이 먹지 않는 것으로 알고 있으며 제과점이나 기술 수준 역시 후진국 수준으로 알고 있는 듯 했다.

더군다나 올림픽을 치렀음에도 일부 사람은 한국이 베트남 근처에 있는 줄 알고 있었으며 6.25 동란과 후진국으로 인식하고 있었는데 의외의 성적을 거두었기 때문이었다.

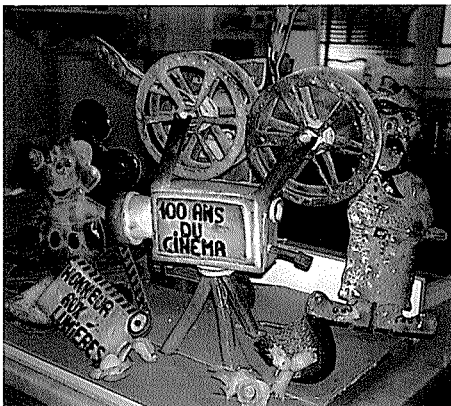
어떤 사람은 이런 성적에 우리가 프랑스에서 유학한 기술인이나고 문다가 순수 국내 기술인이라는 답변에 더욱 놀라움을 금치 못했다.

이에 다음 대회에는 한국에서 과자 부문에 참가해 달라며 그럴 경우 꼭 초청하고 대회 경비도 프랑스에서 부담하겠노라고 하면서 조만간 한국을 방문해 세미나를 해 줄 용의도 있다고 약속했다.

우리 일행은 26일 리옹에 있는 프랑스 국립제과학교를 방문한 후 27일 대회에 참가할 수 있도록 정보를 제공하고 대회 내내 연습장소와 숙식, 교통 편의, 등 세심한 배려를 아끼지 않은 필립 이리하씨의 고마움을 되뇌이며 비행기에 올랐다.

결과적으로 우리는 이번 대회가 어떤 대회인가 파악하고 참가하는 데 의의를 두었으나 성과는 컸다. 무엇보다 우리가 결코 남에게 뒤떨어지지 않는다는 자신감과 한국의 제과 기술 우수성을 본고장에 알리는 국위선양의 계기가 되었기 때문이다. 

3



4



1. 출전 14개팀 중 5위와 특별상을 수상하는 좋은 결과를 얻었다.
2. SIRHA '95 상정물, 요리, 주방기기, 제과등이 총 망라된 이 전시회는 우리 KOEX의 10배 규모에 해당한다.
3. 대회 기간중 제작한 빵 공예, 영사기를 소재로 영화와 관련 다양한 구성이 주효했다.
4. 필립 이리하씨는 대회 기간 내내 숙식과 교통 편의등 많은 도움을 주었다.