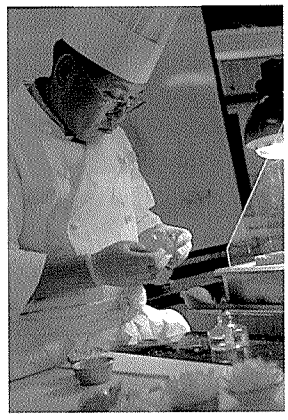
미리 보는 '99 월드 빠띠세리

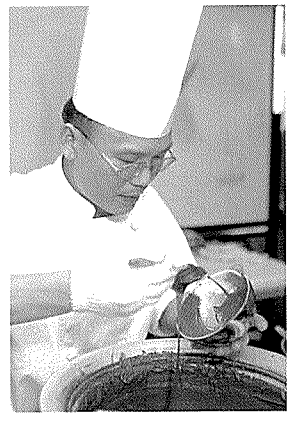
출전선수들 리치몬드 학원서 사전 리허설 가져

지난해 12월 10일 서울 리치몬드제과기술학원에서는 많은 제과인들의 관심 속에 '99 세계 제과인 콩쿠르(Coupe du Monde de la Patisserie, 이하 월드 빠띠세리)에 참가하는 한국대표 선수들의 사전 리허설이 진행됐다.

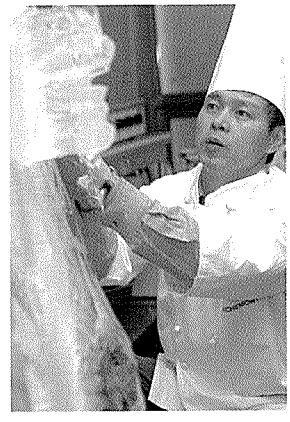
89년 1회 대회를 시작으로 2년마다 한 번씩 개최되는 월드 빠띠세리는 각 국가별 예선전을 거쳐 선발된 3명의 선수가 한팀을 이뤄 3개 부문에 걸쳐 기술을 겨루는 세계적인 경연대회다.



설탕공예와 앙트르메 부문에 출전하는 마산 코아의 장복용씨.



초컬릿공예와 디저트 부문에 출전하는 삐에스몽테의 우원석씨.



아이스카빙과 아이스크림 케이크 부문에 출전하는 인터콘티넨탈 호텔의 정해철씨.

한국팀은 설탕공예와 앙트르메 부문에 장복용(마산 코아)씨, 초컬릿 공예와 디저트 부문에 우원석(삐에스몽테)씨, 아이스카빙과 아이스크림 케이크 부문에 정해철(인터콘티넨탈 호텔)씨를 각각 대표로 선발하고 '4원소(물, 불, 공기, 흙)'라는 주제를 선정, 상위 입상을 위해 그동안 꾸준히 연습을 해왔다. 특히 지난 9월에는 선수단이 현지 적응 및 정보 수집을 위해 대회 개최지인 프랑스 리옹에서 사전 연수를 갖기도 했다.

대회 참가자들과 업계 인사들이 참석한 가운데 오전 9시 30분부터 시작된 이날 리허설은 오후 8시가 넘어서야 끝났다. 이날 리허설에는 TV와 잡지 등 취재진이 몰려 대회 참가자들의 열기 못지 않게 열띤 취재 경쟁을 벌였다.

리허설 후 지난 97년 월드 브랑제리 대회 참가자들과 이번 대회 출전 선수 등 관련 인사들이 모인 가운데 마련된 저녁 식사 자리에서는 제품 시식회를 비롯해 전반적으로 좀 더 보완해야 할 사항에 대해 서로 의견을 교환하기도 했다.

특히 이날 리허설은 실제 대회 경연시간인 9시간을 초과해, 앞으로 남은 기간 동안 이 부분에 대한 집중적인 훈련이 필요하다는 평가를 내린 것으로 알려졌다.

한편 1월 24일에서 25일까지 프랑스에서 열리는 이번 대회에는 한국을 비롯해 프랑스와 독일, 일본, 미국, 스위스 등 세계 18개국이 참가해 열띤 경합을 펼칠 예정이다. 이번 대회에서 한국 선수들의 선전을 기대해본다. 〈글 / 김경옥〉