

# 2001 월드 빠띠세리서 제과기술 뽐낸다

## 한국 대표에 최두리·정해철·이성민씨 최종 확정

■ 취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr



▲ 월드 빠띠세리는 각국에서 선발된 기술인이 실력을 겨루는 제과기술 올림픽이라 할 수 있다.

2001 월드 빠띠세리를 향한 출정의 시동이 걸렸다. 대한제과 협회는 지난 4월 10일 이 대회에 참가할 한국 대표로 '설탕 공예와 앙트르메' 부문에 최두리씨, '아이스카빙과 아이스크림케이크' 부문에 정해철씨, '초콜릿 공예와 디저트' 부문에 이성민씨를 최종 확정했다. 아울러 97년과 99년 대회에 참가했던 기술인들이 내년 대회에서 좋은 성적을 거둘 수 있도록 대회 준비 및 각국의 출품작 경향, 경연시 참고 사항 등을 조언하는 간담회를 마련했다.

이번 참가 선수 확정으로 관심을 모으게 된 월드 빠띠세리는 참가 선수가 자국의 명예를 걸고 경연을 펼치는 제과 기술의 올림픽이라 할 수 있다. 내년 1월 21일부터 이틀간 프랑스 리옹에서 개최되는 이 대회는 각국에서 선발된 최정예 기술인이 '설탕 공예와 앙트르메', '초콜릿 공예와 디저트', '아이스카빙과 아이스크림케이크' 등 3개 부문에서 실력을

겨룬다. 맛과 공예를 함께 평가하는 최고 기술의 경연장인 셈이다.

2년마다 열리는 이 대회는 3명이 1팀이 되어 3×3m 작업 공간 안에서 9시간 안에 자신들이 미리 구상한 작품을 완성하는 형식으로 진행된다. 이 작품을 각국의 최고 기술자로 구성된 심사원들이 맛과 기술을 평가해 등위를 가린다. 대회장에는 참가국의 국기가 걸리고 많은 관람객들이 경연대회를 지켜본다. 또 국영 TV가 대회를 중계함으로써 참가국의 기술 수준이 어느 정도인지 알릴 수 있는 계기이기도 하다.

### 맛과 기술 평가하는 제과 올림픽

우리나라는 97년, 99년에 이어 이번이 3번째 출전이 된다. 2회째까지는 대회 운영 방식 및 각국의 출품 경향, 심사 기준 등 정보가 부족해 참가 선수들이 많은 어려움을 겪었다. 9시간 안에 작품을 완성해야 하는데 시간이 부족해 애를 먹었고, 재료 및 도구의 미비, 작품 제작시 기술상의 문제 등이 그것이었다. 따라서 세번째 출전을 앞두고 마련된 간담회에서는 이런 시행착오를 되풀이하지 않기 위한 것에 초점이 모아졌다.



▲ 사진은 99년 우승자인 프랑스의 작품

먼저 많은 참석자들은 대회에 앞서 국내에서 사전 준비의 중요성을 역설했다. 이전 대회에서는 우리나라 참가자는 재료를 계량하고 초콜릿을 녹이는 일부부터 작업을 시작했다. 반면 다른 나라 참가자는 미리 계량된 재료는 물론 템퍼링 기까지 갖추고 템퍼링된 초콜릿을 몰드에 붓는 것부터 시작해 제조 시간에 차이가 날 수밖에 없었다. 따라서 외국처럼 최신 장비의 보강과 재료, 도구 하나에 이르기까지 완벽하게 준비해 곧바



▲ 대한제과협회는 이번 대회 상위 입상을 위해 전폭적인 지원을 아끼지않기로 했다.

### ■ 간담회 참석자

권상범 대한제과협회 회장, 월드 빠띠세리 심사위원 /박찬희(97 월드 빠띠세리 한국 대표), 서정웅( " ), 나기학( " ), 정윤웅(97 대회 파견 준비위원)/ 장복웅(99 월드 빠띠세리 한국 대표), 우원석( " )/최두리(2001 월드 빠띠세리 한국 대표), 이성민( " ), 정해철( " )/ 홍성대(제과협회 홍보국장 겸 선수단 파견 준비위원)

로 작업할 수 있도록 하는 사전 준비의 필요성이 제기됐다.

또 많은 사전 연습의 필요성도 중요한 문제로 거론됐다. 이 대회는 상품성과 예술성을 평가하는 대회이므로 쟁쟁한 외국의 기술인과 겨루기 위해서는 정해진 주제와 제품에 대한 숙련도가 관건이다. 그런데 이전에는 처음 정해진 제품의 형태와 배합이 바뀌는 경우도 있어 혼란을 야기하기도 했다. 또 전혀 다른 설비와 환경 속에서도 제 실력을 발휘하기 위해서는 많은 연습밖에는 도리가 없다는 것이 중론이었다.

가장 중요한 사안으로 참가자들은 뛰어난 주제 설정의 필요성을 집중 거론했다. 이 대회가 맛과 기술을 함께 평가하지만 작

품의 시각성이 심사위원에 주는 인상이 강해 등위를 결정하는 중요 요소이기 때문이다. 참가자들은 공예 제품의 경우 명확한 주제를 바탕으로 3개 제품이 형태나 크기 등에서 조화가 필요하다고 입을 모았다. 심사위원이 유럽쪽이 많은 만큼 그들의 취향에 부합한 디자인이나 맛을 반영할 필요성도 있다는 의견들이었다.

### 상위 입상 위해 전폭적인 지원

지난 대회 우승국인 프랑스가 설탕 공예에서 공통알을 새로운 기법으로 만들어 높은 평가를 받은 것처럼 우리도 이런 방법을 통해 상위 입상할 수 있는 방안을 꾀해야 한다는 의견이 제기됐다. 이밖에 그동안 개개인이 자신의 제품을 만들기에 급급했던 것을 벗어나 공동 작업을 통해 시간을 단축하고 마무리 장식에 힘써야 할 것이라는 주장도 있었다.

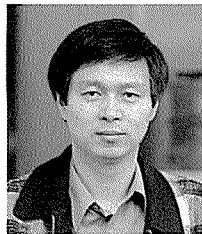
이번 간담회에서 나타나듯 2001 월드 빠띠세리에 참가할 3명의 선수는 보다 나은 환경에서 대회에 임하게 됐다. 이전 대회에 참가해 얻은 소중한 경험을 아낌없이 제공할 5명의 조력자가 있다. 또 협회에서는 지난 4월 한국을 방문한 월드 빠띠세리 대회장인 빠야송씨를 통해 얻은 정보를 참가 선수에게 제공했다. 이밖에 6월에는 유명 공예 기술인인 산토스씨를 초청해 작품에 대한 안목을 넓힐 기회를 제공할 예정이기 때문이다.

내년 1월 21 ~ 22일이면 프랑스 리용의 월드 빠띠세리 경연장에는 태극기가 자랑스럽게 게양될 것이다. 그리고 많은 관람객이 지켜보고 TV가 중계하는 가운데 각국의 정상급 기술인들이 솜씨를 발휘하는 경연장 어느 한 코너에서 이들 3인의 모습을 발견할 수 있을 것이다. 이곳 열기의 현장에서 이들이 한국 제과 기술의 발전상을 보여줄 생생한 모습을 그려본다. [6]

### 2001 월드 빠띠세리 한국 대표



**최두리(설탕공예 · 앙트르메 부문)**  
최두리 슈거 아트&웨딩케이크 연구실 원장.  
동경제과학교 졸업 및 佛 벨루이 설탕공예과정 수료.  
동일본 양과자대회 공예과자 부문 동상 수상.  
97년 발행 '슈거 아트의 세계' 저자.



**정해철(아이스카빙 · 아이스크림케이크)**  
인터콘티넨탈 호텔 아트를 실장.  
10여년 경력의 아이스크빙 전문가.  
제12회 대관령 눈꽃 축제 눈조각 작품전.  
99 프랑스 국제 얼음 · 설탕 · 초컬릿 조각대회.  
97 무주 동계유니버시아드 기념 얼음 · 눈 조각전 출전



**이성민(초컬릿공예 · 디저트 부문)**  
나폴레옹과자점 청담점 생산 책임자.  
佛 트리아농 · 팔레 드 슈크롤 · 모두이과자점.  
벨기에 탐과자점 등 유럽에서 10년 연수.  
94 니스 양과자경진대회 3위 입상.  
96 알파종 공예과자대회 설탕공예 1위 입상