

NICHOLAS LODGE INTERNATIONAL SUGAR ART GALLERY JAPAN

(니콜라스로지 인터내셔널 슈가아트 갤러리)



Nicholas Lodge(니콜라스 로지)

영국출생. 슈가아트의 일인자로서 세계 각국에서 활약 중.
 영국의 Woodnuts 제과학교, Mary Ford 예술제과학교 주임강사
 미 캘리포니아 주, 애틀랜타에서 슈가아트 전문학교인
 'The International School of Sugar Art' 를 개교
 영국 왕실, 미국 백악관의 일 경험도 다수.
 1995년 동경 요즈야(四谷)에서 슈가아트 전문교실 Nicholas
 Lodge International Sugar Art Gallery Japan을 개교.
 저서 다수 출판.



▲ 니콜라스로지 슈가아트 갤러리 전경(쇼케이스에 다양한 제품이 진열돼 있다).

■ 주소 : 東京都 新宿區 四? 1-17 FT BD 1F

슈가아트 케이크의 본고장 영국의 왕실, 미국의 백악관 등에서도 활약한 슈가아트의 일인자 니콜라스로지가 세운 일본 니콜라스로지 인터내셔널 슈가아트 갤러리'는 오픈한지 6년째를 맞아 많은 여성들과 주부들 사이에서 큰 인기를 얻어가면서 정착되고 있다.

슈가아트(설탕공예)는 페이스트 상태의 설탕을 이용해 꽃, 동물 등의 모양을 만들기도 하고 케이크에 정교한 데코레이션을 하는 기술이다. 영국에서는 전통 과자의 하나지만 니콜라스로지는 전통에 구속되지 않고 자유롭게 가볍게 즐길 수 있는 교실을 운영하고 있다.

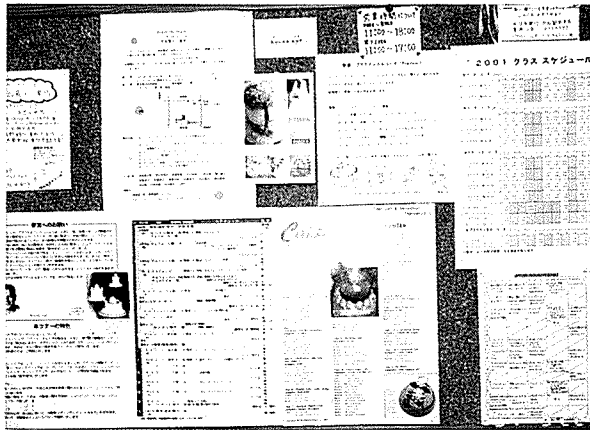
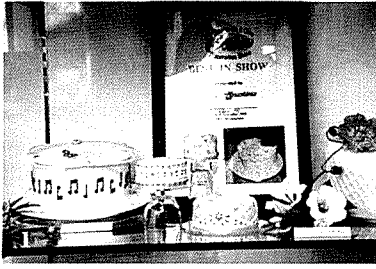
보통 한번에 2~2시간 30분의 수업으로 연 18회가 기본으로 베이스, work, 테크닉의 3가지 코스로 나누어져 있다. 이밖에 토요일반(주말반)과 프로반, 결혼할 신부를 위한 웨딩케이크 코스, 써머스쿨 등 다양한 강좌들을 열고 있다.

니콜라스로지는 미국과 일본을 오가면서 직접 수업한다. 스태프로는 통역과 어시스트로 10년 이상의 경험과 다수의 해외 수상경력이 있는 하라시마토시에, 영국에서 2년간 유학경력이 있는 콘도우요우코 선생 등 3명의 스태프들이 지도하고 있다.

코스별 내용은 니콜라스로지씨가 독자적으로 구성



▲ 여러 가지 작품과 도구들이 잘 정리돼 있다.



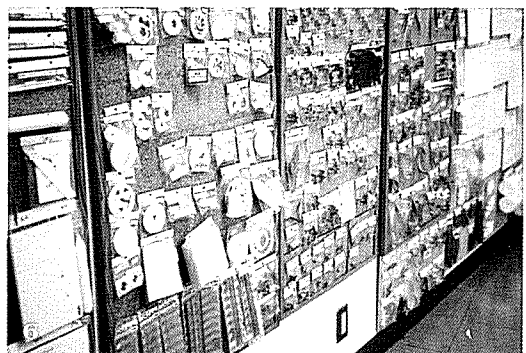
- ① 2000년 영국 슈가대회에서 상을 받은 하라시마토시에(原嶋利江)씨의 사진이 전시돼 있다.
- ② 정교하고 아름다운 웨딩케이크.
- ③ 피에로, 꽃뿐만 아니라 정교한 모양의 인형도 만들 수 있다.
- ④ 게시판에는 커리큘럼, 특별강좌, 전시회 등 여러 가지 안내문이 붙어있다.
- ⑤ 영국에서 직수입한 다양한 색소와 파우더.
- ⑥ 회원들에게 판매되고 있는 슈가 도구들.
- ⑦ 첫 단계인 Base Course에서 배우는 제품들.

한 커리큘럼으로 슈가아트의 기본인 'Base Course', 슈가아트의 여러 테크닉인 'Technique Course', 디자인 테크닉을 배울 수 있는 'Work Course'로 나뉘어져 있다.

각 강조별 수강 시간은 1회 2~3시간 30분 정도로 수업 중 사용하는 재료 및 도구는 교실에서 전부 준비해 준다. 수강은 여러 코스를 동시에 신청할 수 있으며 결석할 경우엔 일주일 전에 연락하면 변경이 가능하다. 강의 시간은 일반 주부를 위한 낮시간(1:30~3:30~4:00)과 직장 여성을 위한 저녁시간(7:00~9:30)이 있다. 각 코스 수료 후엔 니콜라스로지로부터 수료증을 받을 수 있다.

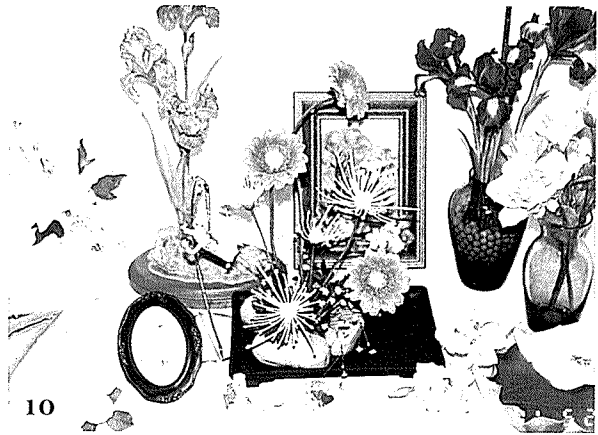
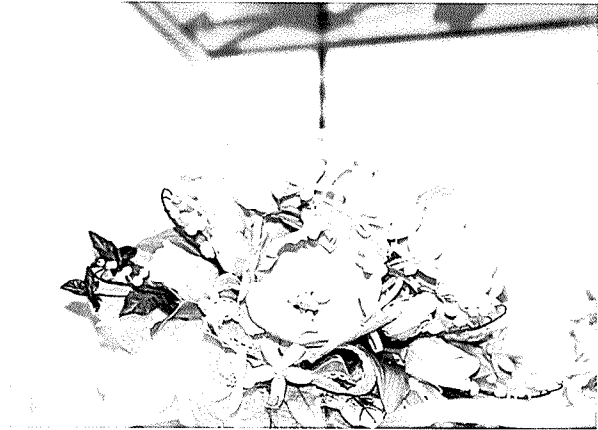
회원으로 가입하면 여러 가지 도구, 색소, 책 등 일반 시중에서 구할 수 없는 영국 직수입 재료를 구입할 수 있다. 레벨이 높아 취미로 배우는 사람뿐 아니라 미래에 슈가교실을 꿈꾸는 프로들에게도 인기가 많다. 특히 6월 28일에서 7월 11일까지 영국에서 4년만에 한번씩 개최하는 세계 최대의 슈가아트 대회 투어도 개최하고 있다. 또한 8월 27일에서 29일 사이에 한국인을 위한 써머 특별강좌를 개최할 예정이다.

세상에서 하나뿐이 없는 오리지널 슈가아트 케이크를 만드는 '니콜라스로지' 슈가아트교실은 설 탕을 통해 또 하나의 미의 세계를 추구하고 있다.





- ⑧ '브러쉬 엠브다이' 라고 하는 독특한 테크닉을 이용한 웨딩케이크
- ⑨ 화사한 부케(실제 꽃 색깔과 똑같은 색을 내는 것이 슈가아트의 매력).
- ⑩ 생화와 구별이 가지 않을 정도로 정교한 다양한 꽃들.

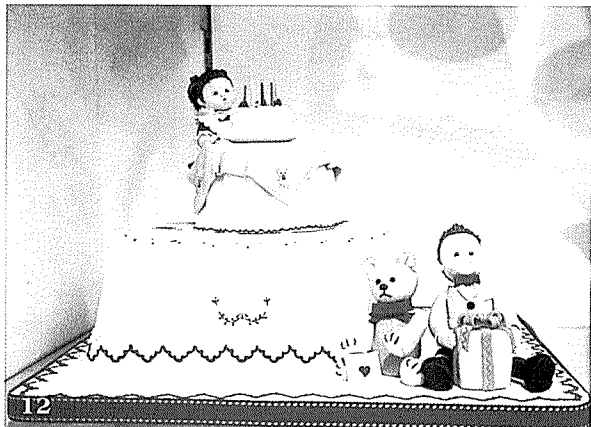


10



11

- ⑪ 니콜라스로지와 2명의 스탭 (왼쪽부터 히라시마토시에, 니콜라스로지, 콘도우우요코).
- ⑫ 생일 케이크.



12