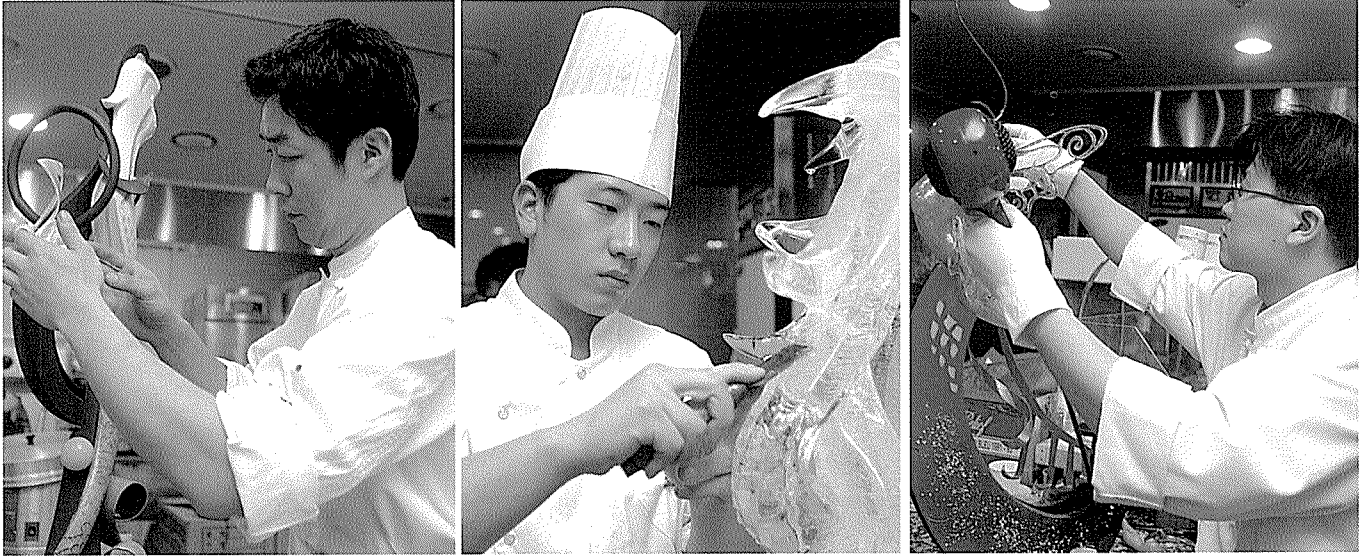


‘월드 페이스트리컵’ 그곳을 향하여 한국 대표 선수단이 던지는 출사표(出師表)



세계 최고의 경연대회에서 한국 제과 기술의 발전상을 알린다. 1월 26~27일까지 프랑스 리옹에서 열리는 월드 페이스트리컵(World Pastry Cup)에 참가하는 한국 대표 선수들이 만반의 준비를 끝내고 마침내 출사표를 던졌다.

지난해 6월부터 시작해 올 1월초까지 8개월간의 국내 훈련을 마무리한 한국 대표 선수단(단장 서정웅)은 1월 19일 프랑스로 떠나 5일 정도 현지 적응을 마친 후 경연 일정에 따라 1월 26일 월드 페이스트리컵에 참가하게 된다.

이 대회에서 좋은 성적을 거두기 위해 한국은 지난 8개월간 최선을 다해 왔다. 지난해 6월부터 도곡동 김영모과자점 내에 마련된 특별 훈련장에서 정홍연·정영택·김영훈 등 3명의 선수들은 매달 2회 이상 훈련을 실시해 왔다. 지난해 10월까지의 공예 부문을 집중 연마했고, 이후에는 공예와 케이크 제품을 병행 제조하며 실전과 같은 훈련을 실시했다.

선수들은 미적·예술적 요소를 높게 평가하는 대회 심사 경향을 고려, 미술을 전공한 디자이너에게 의뢰해 예술적·창의적 작품을 구상하는 한편, 공예 작품의 완성도를 위해 그동안 여러 차례 내용과 구성을 변경하는 수고로움을 마다하지 않았다. 또

서구와 동양권 등 다양한 성향의 각국 심사위원을 고려해 공예 작품과 함께 9시간 내에 제조해야 하는 케이크 제품의 배합을 수차례 수정하는 작업을 병행해 왔다.

선수들 외에도 김영모 중앙회 부회장, 서정웅 단장, 박찬희·우원석 지도위원, 필립 이리아(Philippe Hiriart) 한국팀 트레이너 등 많은 사람들이 바쁜 시간을 내가며 훈련에 참가해 선수들을 독려했다. 그 결과 1997년 처녀 출전 이래 가장 긴 훈련 기간과 아낌없는 훈련 지원, 선수들의 노력 등이 더해져 이번 한국 대표팀 실력이 상위권 등위 진입을 노려 볼 만한 수준이란 평가를 얻었다.

이제 한국 대표 선수단에게 주사위는 던져졌다. 3명의 한국 대표 선수들은 1월 26~27일 21개국에서 선발된 최고의 기술인들과 열띤 경연을 펼치게 된다. 전세계 제과인들의 축제

한마당인 월드 페이스트리컵에서 3명의 선수들이 그동안 흘린 땀의 결과는 작품을 통해 전 세계 제과인의 눈앞에 보여질 것이다. 이 때문에 3명의 한국 대표 선수들의 출사표에 담겨진 각오는 남다를 수밖에 없다.

<글·박종선 / 사진·박경배>



▲ 단장·지도위원과 자리를 함께 한 한국 대표 선수들.

미리 보는 월드 페이스트리컵 한국 대표 경연 작품

아래 사진은 지난해 12월 작품으로 추후 세부 장식은 달라질 수도 있음. <편집자 주>

2003 월드 페이스트리컵 한국 대표 선수단

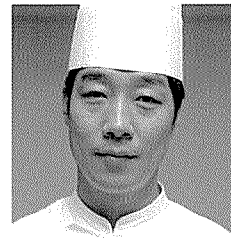
- 단장: 서정웅(대한제과협회 이사, 코른베르그과자점 대표)
- 선수: 정홍연(일본 리가로알호텔), 정영택(신라호텔), 김영훈(김영모과자점)

한국 대표 선수 작품 테마

뮤직(Music)

한국팀의 테마는 영어로는 '뮤직(Music)', 프랑스어로는 'La Musique'이다. '음악'은 즐거움과 흥겨움을 주어 인간의 삶에 활력을 불어넣는 요소로, 전 세계인 누구나 쉽게 공감할 수 있는 주제이기 때문에 선택했다. 특히 프랑스어 'La Musique'에서 여성 명사인 'La'를 사용한 데서 알 수 있듯 3개의 작품 모두 여성을 등장시켰다. 또 음악을 연상시키기 위한 하프·높은 음자리표·음표·댄스(춤추는 장면) 등의 소재가 전체 작품 주제와 잘 연관될 수 있도록 표현하는데 주안점을 두었다.

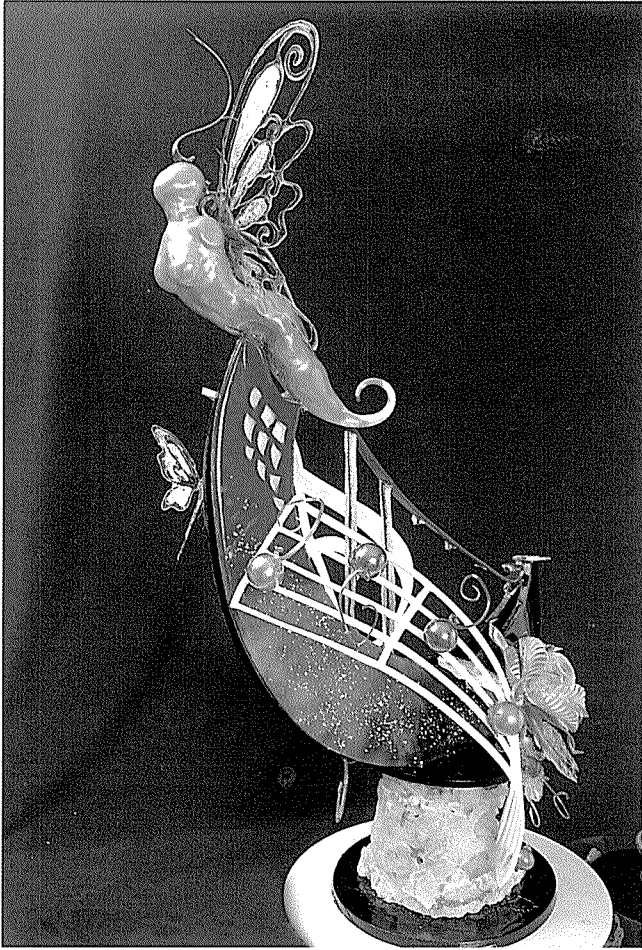
디저트 & 초콜릿 공예



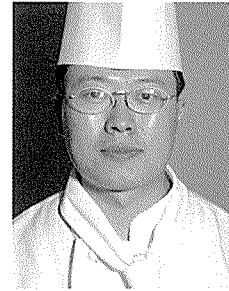
정홍연(일본 리가로알호텔, 한국팀 리더)

보통의 경우 작품의 앞 부분만 화려하고 뒷면은 소홀하게 처리하기 쉽다. 따라서 작품의 어느 곳을 보아도 무엇을 나타내고자 했는지 알 수 있도록 하는 데 힘썼다. 사진에서 보이지 않는 뒷면은 다크 초콜릿을 이용해 악보의 '높은 음자리표'를 표현한 것이다. 이 '높은 음자리표' 형태와 정면의 '춤 추는 동작의 여성' 형태가 서로 조화를 이루며 잘 접목되도록 구성에 신경썼다. 전체적으로 형태는 날렵하면서도 우아한 곡선을 이루도록 하고, 다크·화이트 초콜릿에 어울리는 색감과 장식을 표현에 주력했다.



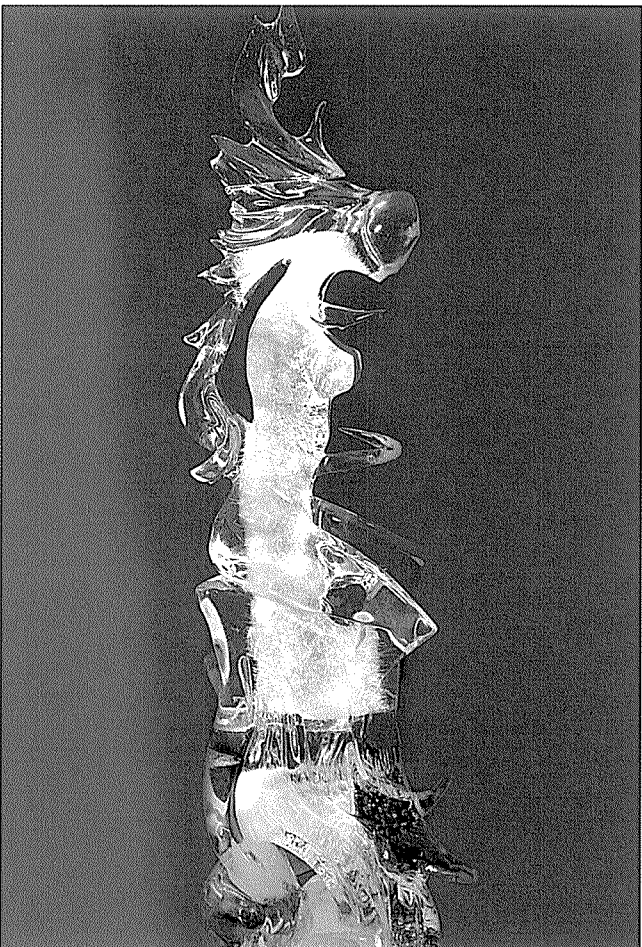


초콜릿 케이크 & 설탕 공예

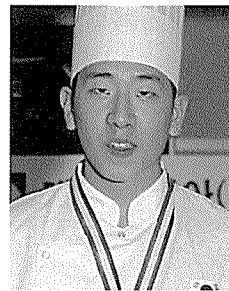


정영택(신라호텔)

작품의 기본 골격은 현악기 중 하나인 '하프'이다. 하프는 '빠스띠아주'에 에어브러시로 무늬와 색상을 내고 설탕 시럽을 덧씌워 강렬한 느낌이 들도록 했다. 하프의 기본 형태에 '빠스띠아주'로 만든 오선지와 설탕 공예로 만든 음표를 접목시켜 팀 주제인 음악을 연상토록 하고, '불기' 기법을 이용해 여성을 만든 후 가볍게 춤추는 듯한 느낌이 들도록 나비 날개를 만들어 덧붙였다. 전체적으로 보는 이로 하여금 강렬한 느낌이 들도록 하고, 팀 주제인 음악과 관련된 악기, 음표 등의 소재가 작품 전체와 조화를 이루도록 했다.



아이스크림 케이크 & 아이스카빙



김영훈(김영모과자점)

아이스카빙은 제공된 얼음 2덩어리를 버려지는 부분이 거의 없도록 최대한 활용해야 높은 점수를 받을 수 있다. 따라서 얼음을 몇 조각으로 나눠 작품의 각 부분을 표현하고 이것을 서로 조합시키는 방법을 취했다. 꽃다발을 머리에 이고 있는 여성이 음표 모양의 형태에 앉아 있는 것처럼 표현해 팀 주제인 음악과 공통 소재인 '여성'이라는 소재를 조화롭게 연출하는 데 주력했다. 부드러운 곡선 처리에 신경을 써서 여성의 신체 각 부분은 물론, 전체적인 형태가 자연스럽게 보일 수 있도록 작품을 표현하는 데 주안점을 두었다.