Salon National Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteur

감미로운 빵과 과자의 세계

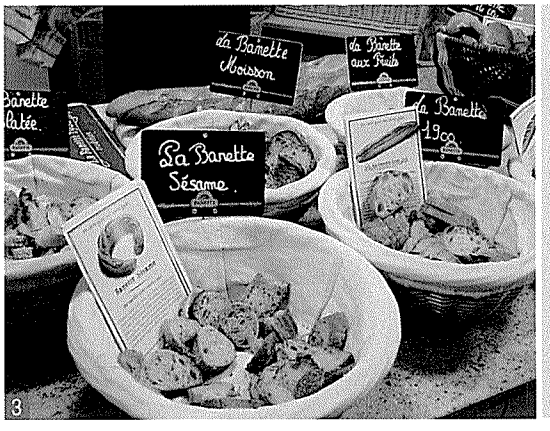
프랑스에서는 봄을 맞아 다채로운 전시회가 줄을 잇는다. 그 중 '빵 · 과자 · 아이스크림 · 트레퇴르 전시회'는 충실한 내용으로 나날이 인기를 더해가고 있다. 2004년 제과 트랜드를 엿볼 수 있는 화제의 현장속으로 들어가보자.

글, 사진 · 이지연

올해로 6회를 맞는 '2004 Salon National Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteur'는 지난 1997년 제과업계 종사자들의 부족한 교류를 해소하기 위해 처음 열렸다. 그뒤 3년마다 열리는 '유로빵(Europain)'이 개최연도를 제외하고 해마다 열린다. 이 전시회는 구매자와 판매자간의 원활한 정보 교환에 튼튼한 다리 역할을 하며 해를 거듭할수록 제과인들 사이에서 큰 호응을 얻고 있다.

빵, 과자를 비롯해 아이스크림, 트레퇴르 등 제과점에서 다루는 모든 품목을 아우르는 이 살롱은 그 규모가 매년 커지고 꾸준한 인지도를 보이고 있어 프랑스 제과의 트렌드를 엿볼 수 있는 전시회라 할 수 있다.

파리 15구에 위치한 '포르트 드 베르사이유(Porte de Versaille)' 전시장 7관에서 열렸던 이번 전시회에는 약 210개의 제과관련 업체에서 새로운 상품들을 선보이고 관람객만 약 2만5천 명이 다녀가는 등 큰 성황을 이뤘다. 이곳에서는 오븐에서 바로 구운 신선한 빵과 직접 만들어 신선한 맛이 살아있는 아이스크림 등 갖가지 제품을 모두 맛볼 수 있다. 자사 제품을 홍보하는 각 업체 부스는 새로운 재료, 기계, 책, 포장관련 상품 등 다채로운 아이템으로 꾸며져 하루종일 시간가는 줄 모른다.



이번 행사에는 2005 유로빵 기간에 개최되는 '제빵월드컵' 프랑스 대표팀을 뽑는 대회도 함께 열려 더욱 열띤 분위기를 만끽하게 했다. 딱딱한 비즈니스 성격이 짙은 산업전을 탈피한 각종 행사와 이벤트 등도 관객몰이에 한몫 단단히 했다.

성황리에 마친 이번 살롱은 내년에는 유로빵이 열리는 관계로 한해 쉰다. 유로빵은 제빵산업 관련 전시회로 2005년 4월 16일부터 20일까지 파리 북쪽에 자리한 빌팽트(Villepinte)에서 열린다.

1. 전시장 입구의 모습. 많은 관람객의 발길이 끊이지 않고 있다.

2. 전시 기간 중 열린 '제빵월드컵' 프랑스 대표 선발전. '루이 르사프르컵'이라는 명칭의 대회로 개최됐다.

3. 즉석에서 만들어 시식하는 각종 빵 제품. 하나씩 집어먹는 재미가 쏠쏠하다.

다양한 볼거리 풍부한 전시회 살펴보기

재료 업체

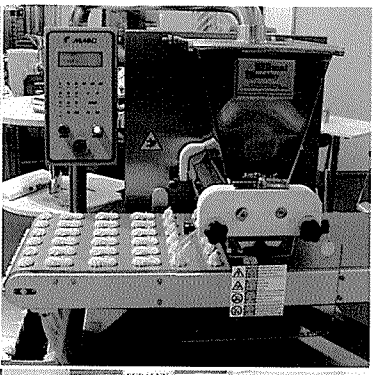
▲ 카카오 버터로 만든 제품. 간편하게 찍어 케이크에 무늬를 낼 수 있다.

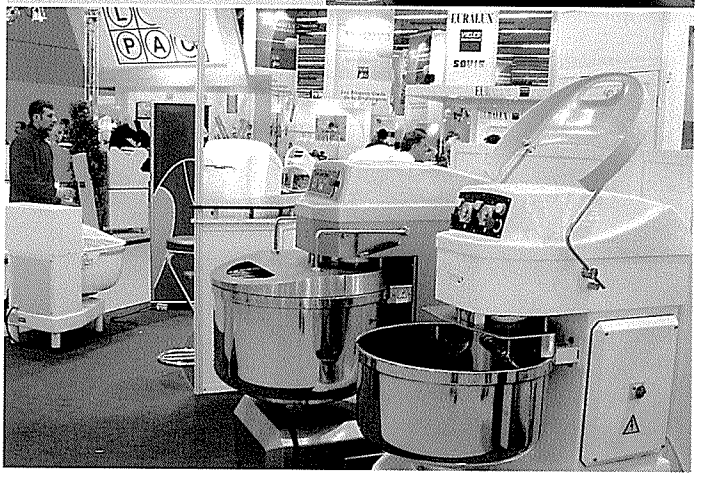
◀ 각종 케이크 데코레이션용 무늬 틀. 내년의 케이크 모양이 더욱 화려해질 것을 예고하는 듯하다.

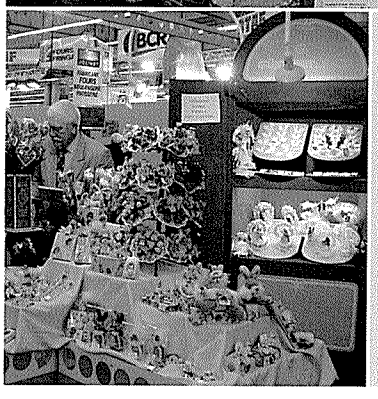
기계 업체

▶ 과자를 대량 생산할 수 있는 기계. 프랑스도 점점 간편함을 추구하고 있다.

▼ 반짝반짝하게 빛나는 대형 믹서가 구매자들을 기다리고 있다.







아이스크림, 당과 업체

▲ 여러 가지 모양의 아이스크림용 비스킷. 보기도 좋은 떡이 맛도 좋은 법.

◀ 선물가게를 연상시키는 당과 업체 부스. 화려한 제품이 고객을 사로잡는다.

포장 업체

▶ 수많은 제품 상자들이 재료를 설명한 태그와 함께 가지런히 진열돼 있다.

▼ 오색찬란한 포장재들이 관람객들을 기다리며 자태를 뽐내고 있다.