



Bakery, 품격 높은 식문화와 조우하다

지난 10월 7일부터 10일까지 삼성래미안문화관에서는 특별한 만남이 있었다. 제과점의 일상이나 다름없는 빵과 케이크가 전문가의 세심하고 감각 있는 손끝을 만나 훨씬 맛깔스럽고 고급스럽게 변신한 것.

‘김영애식공간연구회’는 아름다운 식문화를 꿈꾸며 테이블세팅을 공부하는 사람들의 모임. 그들의 감각으로 탄생한 2004년 작품전시회는 ‘눈으로 보는 맛’의 중요성을 세삼 일깨우는 소중한 자리였다. ‘오사카테이블페스티벌’ 등 굵직한 국제대회에서 화려한 수상경력을 자랑하며 독자적인 테이블세팅의 세계를 구축하고 있는 김영애 씨는 “베이커리아말로 품격 높은 식문화의 선두주자”라며 “테이블세팅이나 포장 등의 문화적인 요소를 더해 빵과 케이크를 돋보이게 하면 베이커리에 대한 인식을 한층 업그레이드하는 기회가 될 것”이라고 조언했다.

테이블세팅은 어렵게 접근할 필요 없이 기념일의 성격을 잘 짚어내면 된다. 문화센터 등에서 테이블세팅의 기초만 익히면 절반은 성공한 셈. 나머지는 나름의 감각과 노력을 통해 완성된다. 77

김영애식공간연구회 작품전시회

Happy Table with Cake

성큼 다가 온 크리스마스. 올해는 너무 흔한 트리대신 매장 한쪽에 작은 테이블을 두고 빨간 식탁보와 은빛선물상자를 케이크와 빵에 매치시켜 크리스마스 분위기를 한층 살려보면 어떨까. 김영애식공간연구회가 개최한 테이블세팅 전시회는 고급 식문화로서의 품격 높은 베이커리의 가치를 일깨우는 자리였다. 글과 사진 김미선 기자

