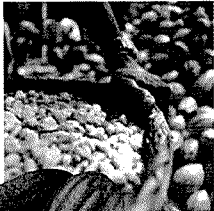


담당\_정슬이

내년 카카오 재배 면적 2배 증가

## 베트남, 미래의 카카오 주산지로 주목



머지 않아 베트남이 최대 카카오 산지가 될 것이라는 전망이 대두됐다. 현재 최대 카카오 산지인 코트 디부아르의 지난 2004년 1천4백만 톤 이상의 카카오를 생산하는 등 10여 년 동안 선두 자리를 지켜왔다. 하지만 처음에는 눈에 띄지 않았던 베트남의 카카오 산업이 최근 급

속도로 발전해왔으며 최근 "내년이면 카카오 재배 면적이 올해의 2배에 가까운 9천 헥타르에 달할 것"이라는 보도로 베트남의 카카오 시장이 업계의 뜨거운 감자로 떠올랐다. 세계 카카

오 기구(OIC)는 "오는 2010년 또는 2015년까지는 코트 디부아르가 세계 최대의 카카오 생산국으로 유지될 수 있으나 서아프리카의 불안정한 상황이 계속된다면 자연스럽게 베트남으로 업계가 눈을 돌리게 될 것"이라고 밝혔다. 관련업계는 벌써부터 베트남은 세계 최대의 로부스타(Robusta) 생산국이자 제2의 커피 생산국으로 확고한 입지를 다지고 있어 카카오 시장의 이전 또한 놀랄 일이 아니라는 반응이다. 아마존이 원산지인 카카오는 그동안 의심할 여지없이 코트 디부아르의 부의 상징으로 굳어져 왔다. 세계 카카오 생산량의 40%를 차지할 만큼 국가의 주력 사업이다 보니 베트남으로 거대 시장이 옮겨갈 경우 경제에 미칠 파장이 클 것으로 예상된다.

젊은 기술인 양성의 시발점으로 자리매김

## 프랑스 청소년 최우수 제빵사 경연대회

지난 11월 2일부터 4일까지 3일 동안 파리제빵학교(Ecole de Boulangerie de Paris)에서 '프랑스 청소년 최우수 제빵사 경연대회(Meilleurs Jeunes Boulangers de France)'가 성황리에 개최됐다. 8시간 동안 프랑스 전통 빵, 스페셜빵, 비에누아즈리와 쥘 베른(Jules Verne)을 테마로 한 공예 작품을 모두 완성해야 되는 까다로운 과제였지만 그동안 갈고 닦은 기량을 맘껏 선보였다.

1981년 젊은 예비 기술인들을 교육하고 독려하기 위해 만들어진 청소년 최우수 제빵사 경연대회는 올해로 25회째를 맞이했다. 기능사 자격증을 보유한 21세 이하 예비 기술인들에게 참가 자격이 주어지며 지역 예선을 거쳐 출전하기 때문에 올해도 우열을 가리기가 쉽지 않았다. 이번 대회에는 루아르 지방의 브리스 피에렐(Brice PIERREL)이 우승을 차지했고 남노르망디의 로맹 마이외(Romain MAHIEU), 리무쟁의 세바스티앙 르루(Sebastien LEROUX)가 그 뒤를 이었다. 1, 2위를 차지한 브리스 피에렐과 로맹 마이외의 선수는 2006년 가을 룩셈부르크에서 열리는 국제 청소년 최우수 제빵사 경연대회에 출전하게 된다. 또 10명의 우수 선수들은 내년 1월 초 대통령 궁에 초대돼 주현절에 맞춰 특별한 갈레트를 제작하는 이벤트에 참가할 예정이다.

## Prism

프랑스 제과업계 재도약을 위한 논의의 장(場)

## 2005 제과업계 대토론회



지난 10월 24일 프랑스 제과업계 대토론회가 개최됐다. 이번 토론회는 제과 기술인들의 재도약의 발판을 마련하기 위해 프랑스 제과연합회(La Confédération Nationale de la Pâtisserie-confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France)가 주최했다. 프랑스 제과연합회 프랑소아 까르트롱(François Cartron) 회장이 "이번 토론회는 제과업계의 지속적인 발전을 위한 자리이며 특히 인력관리와 시간관리 등 주제가 오늘날 업계가 해결해야 할 가장 중요한 현안이기 때문에 심도 있게 논의가 이뤄지기를 바란다"고 밝히면서 토론회가 시작됐다. 수공업 조합 의회(APCM)장 알랭 그리제(Alain Griset)는 자영 기술인들의 발전을 위해서는 무엇보다도 교육이 중요하다고 목소리를 높였다.

200명이 넘는 제과 기술인들이 참석해 전체 토론회를 벌인 이후에 인력관리와 시간관리, 신제품, 기능성 제품, 지역 특산품 등 주제 별로 나눠 분과 토론회를 진행했다. 프랑스에서 현재 가장 큰 문제로 대두된 '인력' 난에 대한 논의가 그 어느 때보다 뜨거웠다. 젊은 아마추어 기술인들에게 동기를 부여하고 자영제과점 내에서의 작업 환경 개선 등을 지적했으며 "업주인 기술인들이 직원들을 중요한 인적 자산(資産)으로 인식하고 그들의 막강한 잠재가능성과 능력을 이끌어 내야 한다"고 강조했다.

한편 대토론회 이튿날에는 한 FM 라디오 방송사에서 열린 앙케이트 프로그램에 프랑소아 까르트롱 회장을 비롯한 프랑스 제과 연합회 관계자들이 참석해 제과업계 발전을 위한 조언을 아끼지 않았다. 특히 이번 겨울을 겨냥한 마롱 글라세 프로모션과 2006년 1월에 있을 주현절 갈레트 프로모션에 대한 홍보와 C.A.P 그리고 직업 수험능력시험을 강화·발전시킬 뜻을 전달했다.

밤 관련 메뉴 잇달아 출시

## 메종 뒤 쇼콜라 밤 제품 페스티벌

프랑스의 대표적인 쇼콜라트리 메종 뒤 쇼콜라는 제철 밤을 이용한 갖가지 제품을 출시해 화제를 모았다. 처음으로 출시된 것이 가볍게 당절임한 특별한 밤 제품과 마롱 글라세(Marron Glacé)다. 설탕의 단맛은 줄이되 최고급 풍당을 이용한 제품이다. 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿으로 감싼 마롱 글라세 무스가 들어있는 작은 선물상자도 있고 파



티스리 제품도 소개됐다. 비스킷 쇼콜라 아몬드와 마롱 글라세 무스로 된 프티 가또나 바삭한 반죽 위에 바닐라향 가나슈와 밤 무스를 올린 마롱 타르트 등 밤을 이용한 다양한 품목이 소개돼 고객들에게 한 철에만 맛볼 수 있는 특별한 재미를 선사했다. 프랑스는 우리나라에 비해 제품에 밤을 이용하는 일이 드문 편인데 최근 마롱 글라세를 비롯한 밤 제품이 속속 소개되고 있어 눈길을 끈다.