

디저트부문 <김영모의 행복한 빵의 세계>

세계요리책대회 한국 1호 대상

지난 5월 20일 말레이시아 쿠알라룸푸르에서 열린 제11회 골만드 월드쿡북어워드에서 한국에서 출간된 <김영모의 행복한 빵의 세계>가 디저트부문 최고상인 '베스트 인 더 월드'를 차지했다. 한국에서 출간된 요리책 가운데 세계출판무대에서 최초로 대상을 거머쥔 책이 다름 아닌 우리나라 제과와 관련된 책이라 더욱 뜻 깊다. 글.김미선 기자

지난 5월 20일 말레이시아 쿠알라룸푸르에서 열린 골만드 월드쿡북어워드(Gourmand World Cookbook Awards)에서 한국의 <김영모의 행복한 빵의 세계>가 디저트부문 최고상인 베스트 인 더 월드(Best in the World)'를 차지했다.

골만드 월드쿡북어워드는 전 세계에서 해마다 2만 4천여 권 이상 발행되는 요리 관련 서적 가운데 디저트·어린이·올해의 쉐프·세계 요리 등 38개 부문별로 엄격한 기준에 따라 8권의 후보작을 선정하고 가장 높은 점수를 받은 작품에는 대상에 해당하는 '베스트 인 더 월드'를 수여하는 대회로서 '요리책 분야의 아카데미상'이라고 불리는 세계적인 권위의 대회다. 올해는 65개 나라에서 나라별 예선을 통과한 6천여 권의 요리책이 경쟁부문에 참가해 대회 역사상 가장 높은 경쟁률을 보였다.

골만드 월드쿡북어워드에서 한국에서 출간된 책이 대상을 수상한 것은 요리와 제과를 통틀어 이번이 처음이라서 시상식이 열린 말레이시아 현지에서도 세계 출판 관계자들로부터 높은 관심을 받았다. 대회가 11회째를 맞이하는 동안 한국에서 출간된 요리책이 몇 차례 후보작에 오른 적은 있지만 대상을 수상한 것은 이번이 처음일 뿐더러 프랑스나 일본 등 제과 선진국의 등상에 밀려 한국 책이 후보에조차 오르지 못했던 디저트부문에서의 대상 수상이라 대회 관계자들의 관심이 쏠리는 것은 당연한 일이었다.

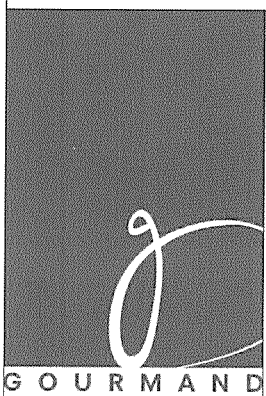
피에르 에르메 등 세계 유명 제과인 거친 상

<김영모의 행복한 빵의 세계>는 미국에서 먼저 출간된 <어 컬렉션 오브 파인 베이킹(A Collection of Fine Baking)>의 한글판으로 (사)대한제과협회 김영모 회장의 제과제빵 기술 노하우를 담고 있는 홈베이킹 전문서적이다. 친근한 이미지의 도깨비 캐릭터를 활용해 초보자도 쉽게 따라 할 수 있도록 이해를 돕고 있는 점이 특징이다. '간단한 디저트 만들기' '맛있는 빵의 세계' '특별한 날을 위한 케이크' 등 6개 주제로 나뉘어 쿠키, 빵, 케이크 등 100여 가지의 레시피가 수록되었다.

이번 대회의 대상 심사를 맡은 프랑스 쿠앵트로사(社) 회장이자 대회 설립자인 에두아르 쿠앵트로(Edouard Cointreau) 심사위원장은 <김영모의 행복한 빵의 세계>에 대해 "제과에 대한 해박한 지식을 바탕으로 쓴 친절한 '케이크 선생님' 같은 책"이라고 평했다. 이 책의 영어판 역시 지난해 이미 미국 내 요리 전문가들과 현지인들로부터 '홈베이커를 위한 최고의 레시피 모음집'이라는 극찬을 받으며 미국 골드리본 인터내셔널쿡북대회에서 특별 우수상을 수상한 바 있다.

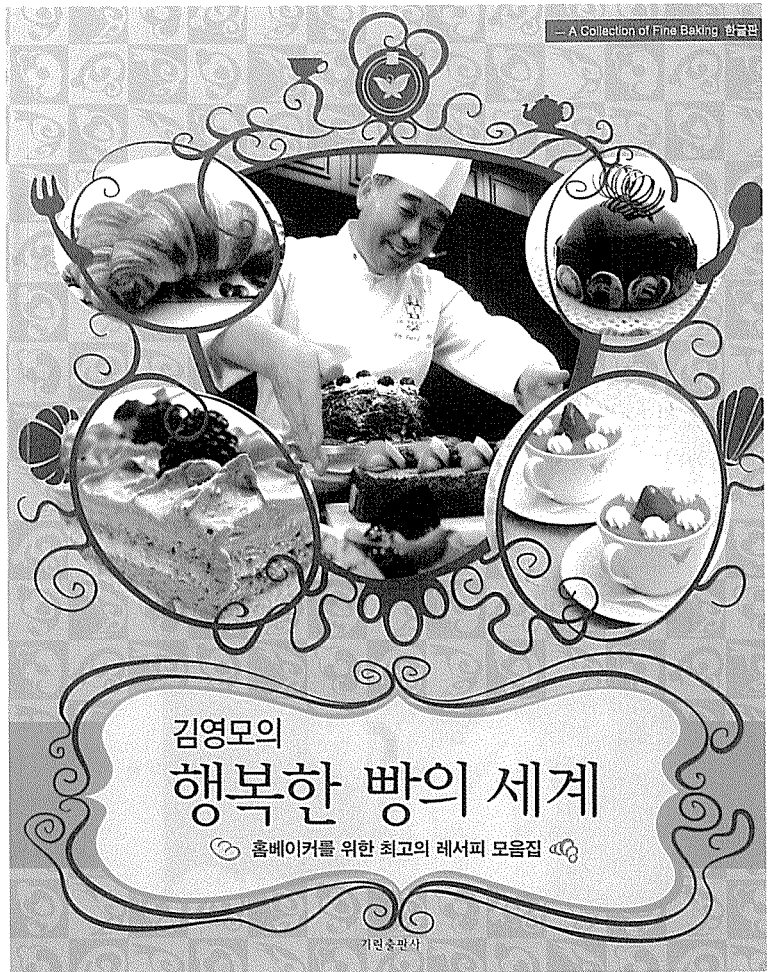
그동안 골만드 월드쿡북어워드 디저트부문 '베스트 인 더 월드'의 수상자 가운데는 프랑스 최고의 제과기술인으로 통

요리책의 '아카데미상'으로 통하는 골만드 월드쿡북어워드



1995년 에두아르 쿠앵트로가 창립한 골만드 월드쿡북어워드(Gourmand World Cookbook Awards)는 전 세계에서 해마다 2만 4천여 권 이상 발행되는 요리 관련 서적 가운데 디저트·어린이·올해의 쉐프·세계 요리 등 38개 부문별로 엄격한 기준에 따라 8권의 후보작을 선정하고 가장 높은 점수를 받은 작품에 대상에 해당하는 '베스트 인 더 월드'를 수여하는 대회로서 '요리책 분야의 아카데미상'이라고 불리는 세계적인 권위의 대회다.

세계 최고의 출판 전시회로 통하는 프랑크푸르트국제도서전에서 제1회 대회를 개최한 이래 파리, 바르셀로나 등 해마다 미식으로 유명한 도시에서 열리고 있다. 올해 제11회 대회는 지난 5월 17~21일까지 말레이시아의 수도 '쿠알라룸푸르'에서 말레이시아 술탄 세랑고르 국왕의 개회선언으로 시작됐으며, 1천여 명의 요리와 출판업계 관계자들이 모인 가운데 치러졌다. 대회 셋째 날 열린 시상식에서 디저트부문 대상 수상작 <김영모의 행복한 빵의 세계>를 포함한 36개 부문의 '베스트 인 더 월드'의 발표와 시상식이 이어졌다.



하는 '피에르 에르메(1997년)', 프랑스 발로나초콜릿학교 교장 '프레데릭 보(1998년)', 미국의 스타 제과인 '리처드 리치(2001)', 일본-프랑스협회 회장 '유키 오모리(2003)' 등 대부분 세계적으로 손꼽히는 제과인이다. 올해 디저트부문 후보작으로 선정된 16권 가운데 피에르 에르메가 지난 10년 동안 자신이 개발한 레시피를 집대성한 책으로 화제를 모은 <ph 10>이 포함돼있어 눈길을 끌었다.

<한국 김치와 르 꼬르동 블루> 심사위원 특별상

이번 대회에서는 지난해 르 꼬르동 블루가 우리나라 농림부 산하의 농수산물유통공사와 손잡고 펴낸 <한국 김치와 르 꼬르동 블루>가 심사위원 특별상을 받았다. <한국 김치와 르 꼬르동 블루>는 한국판 이외에도 영어·불어·일본어로도 출간돼 세계무대에서 한국 김치의 전도사 역할을 톡톡히 해낸 책이다. 골만드 월드쿡북어워드 심사위원단은 이 책의 특별상 선정이유에 대해 "김치에 서양식 요리법을 접목한 매우 혁신적이면서도 실용적인 요리책이었는데 의미를 뒀다"고 밝혔다.

1995년 에두아르 쿠앵트로가 창립한 골만드 월드쿡북어워드는 세계 최고의 출판 전시회로 통하는 프랑크푸르트국제도서전에서 제1회 대회를 개최한 이래 파리, 바르셀로나 등 해마다 미식으로 유명한 도시에서 열리고 있다.

요리전문서적 전시회를 겸해 열린 올해 제11회 대회는 지난 5월 17~21일까지 말레이시아의 수도 쿠알라룸푸르에서 말레이시아 술탄 세랑고르 국왕의 개회선언으로 시작됐으며, 1천여 명의 요리와 출판업계 관계자들이 모인 가운데 치러졌다. 대회 셋째 날 열린 시상식에서 디저트부문 대상 수상작 <김영모의 행복한 빵의 세계>를 포함한 36개 부문의 '베스트 인 더 월드'의 발표와 시상식이 이어졌다.

이번 수상을 계기로 <김영모의 행복한 빵의 세계>는 지금의 영어판과 한국어판 이외에 프랑스어와 스페인어 등 세계 각국의 언어로 번역돼 출간될 계획이다.

홈베이커를 위한 최고의 레서피 모음집

<김영모의 행복한 빵의 세계>

<김영모의 행복한 빵의 세계>는 미국에서 먼저 출간된 <어 컬렉션 오브 파인 베이킹(A Collection of Fine Baking)>의 한글판으로 (사)대한제과협회 김영모 회장의 제과 제빵 기술 노하우를 담고 있는 홈베이킹 전문서적이다. 친근한 이미지의 도깨비 캐릭터를 활용해 초보자도 쉽게 따라 할 수 있도록 이해를 돕고 있는 점이 특징. 이 책의 영어판 역시 지난해 이미 미국 내 요리 전문가들과 현지인들로부터 '홈베이커를 위한 최고의 레서피 모음집'이라는 극찬을 받으며 미국 골드리본 인터내셔널쿡북대회에서 특별 우수상을 수상한 바 있다. 이번 수상을 계기로 <김영모의 행복한 빵의 세계>는 지금의 영어와 한국어판 외에 프랑스어와 스페인어 등 세계 각국의 언어로 번역돼 출간될 예정이다.

한국의 맛과 프랑스 요리의 만남

<김치와 르 꼬르동 블루>

골만드 월드쿡북어워드에서 심사위원 특별상을 받은 <한국 김치와 르 꼬르동 블루>는 지난해 르 꼬르동 블루가 우리나라 농림부 산하의 농수산물유통공사와 손잡고 펴낸 요리책으로 한국판 이외에도 영어·불어·일본어로도 출간돼 세계무대에서 한국 김치의 전도사 역할을 톡톡히 해냈다. 심사위원단은 이 책의 특별상 선정이유에 대해 "김치에 서양식 요리법을 접목한 매우 혁신적인 요리책이었는데 의미를 뒀다"고 밝혔다.

