



GOURMAND
world media awards 2005
KUALA LUMPUR



제11회 구어만드 월드쿡북어워드 시상식 현장을 가다

베스트 디저트 차지한 한국

지난 5월 말레이시아 쿠알라룸푸르에서 열린 구어만드 월드쿡북어워드에서 한국에서 출간된 <김영모의 행복한 빵의 세계>가 디저트 부문의 최고상인 '베스트 인 더 월드'를 차지해 세계 출판업계의 이목을 집중시켰다. 요리책의 아카데미상으로 불리는 '구어만드 월드쿡북어워드' 시상식 현장을 들여다본다. 글·김미선 기자 · 사진·협조·기린출판사

지난 5월 20일 말레이시아 쿠알라룸푸르에서 구어만드 월드쿡북어워드(Gourmand World Cook Book Awards) 시상식이 열렸다. 요리책의 '아카데미상'으로 통하는 이날 시상식에서는 한국 출판업계 최초로 기린출판사에서 펴낸 <김영모의 행복한 빵의 세계>가 디저트부문의 최고상인 '베스트 인 더 월드(Best in the World)'를 수상해 세계 출판업계의 이목을 집중시켰다.

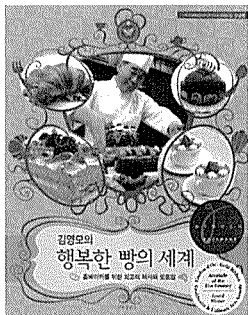
올해의 슈프 부문에 이어 두 번째로 진행된 디저트부문의 베스트 인 더 월드 시상에서 <김영모의 행복한 빵의 세계>를 쓴 (사)대한제과협회 김영모 회장의 이름이 불리자 시상식장은 뜨거운 박수소리로 가득 찼다. 구어만드 월드쿡북어워드에서 한국에서 출간된 책이 대상을 수상한 것은 요리와 제과를 통틀어 이번이 처음인데다 그동안 디저트부문의 대상은 제과 선진국으로 통하

는 프랑스와 일본이 거의 독차지해왔던 탓에 피에르 에르메, 데코 나카지마 등 세계 유명 제과인을 제치고 올해 최고의 디저트 책으로 꼽힌 한국의 기술서에 쏟아지는 세계 출판업계의 관심은 당연히 높을 수밖에 없었다.

김영모 회장은 세계의 요리 및 출판업계 관계자들이 지켜보는 가운데 밝힌 수상소감을 통해 "몇 년 전 영국의 서점에서 일본의 유명한 초밥 장인 '노부'가 쓴 요리책이 나와 있는 것을 보고 언젠가 나도 세계를 대상으로 한국의 숨겨진 제빵솜씨를 자랑하고 싶다는 생각이 들었다"면서 "녹차, 고구마, 호박 등 한국적인 색채를 덧입힌 제과제빵이 독자들로부터 새로운 반향을 일으킬 수 있었다"고 밝혔다. 이번 수상에 힘입어 <김영모의 행복한 빵의 세계>는 지금의 영어와 한국어판 외에 프랑스어와 스페인어 등 세계 각국의 언어로 출간되기로 이미 결정된 상태다.

“ 녹차, 고구마, 호박 등 한국적 색채를 덧입힌 저의 디저트가 한국의 숨겨진 제과제빵 기술을 세계에 널리 알리는 역할을 하게 돼 무척 뿌듯합니다. ”

홈베이커를 위한 최고의 레시피 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 제과제빵 기술 노하우를 담고 있는 홈베이킹 전문서적으로 친근한 이미지의 도깨비 캐릭터를 활용해 초보자도 쉽게 따라 할 수 있도록 이해를 도왔다. 이 책의 영어판 역시 지난해 이미 미국 내 요리 전문가들과 현지인들로부터

“홈베이커를 위한 최고의 레시피 모음집”이라는 극찬을 받으며 미국 골드리본 인터내셔널북대회에서 특별 우수상을 수상한 바 있다.



“한국 색깔 입힌 디저트 지침서” 세계출판업계 큰 반향
 〈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 고스란히 담고 있는 홈베이킹 전문서적이다. 친근한 이미지의 도깨비 캐릭터를 활용해 초보자도 쉽게 따라할 수 있도록 이해를 돕고 있는 점이 특징이다. 이번 대회의 대상 심사를 맡은 프랑스 쿠앵트로사(社) 회장이자 대회 설립자인 에두아르 쿠앵트로(Edouard Cointreau) 심사위원장은 이 책에 대해 “제과에 대한 해박한 지식을 바탕으로 쓴 친절할 ‘케이크 선생님’ 같은 책”이라고 평했다.

올해 구어만드 월드쿡북어워드에서 베스트 셰프상을 받은 노르웨이의 톰 빅토르 고스달(Tom Victor Gausdal) 셰프는 “세계 요리업계에서 가치를 인정받고 있는 구어만드 월드쿡북어워드에서 최고 셰프의 영예를 얻게 돼 대단한 영광으로 생각한다”는 뜻을 밝혔다. 한편 지난 10년 동안 자신이 개발한 레시피를 집대성한 〈ph 10〉의 출간으로 화제를 모은 피에르 에르메는 구어만드 명예의 전당에 이름을 올렸다. 지난해 르 꼬르동 블루가 우리나라 농림부 산하의 농수산물유통공사와 손잡고 펴낸 〈한국 김치와 르 꼬르동 블루〉는 이날 심사위원 특별상을 받았다.

구어만드 월드쿡북어워드는 전 세계에서 해마다 2만 4천여 권 이상 출간되는 요리 관련 서적을 디저트·어린이·올해의 셰프·

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.

요리전문서적 전시회를 겸해 열린 올해 제11회 대회는 지난 5월 17~21일까지 말레이시아의 수도 쿠알라룸푸르에서 개최됐으며, 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.

**요리책의 ‘아카데미상’으로 통하는
구어만드 월드쿡북어워드**

1995년 에두아르 쿠앵트로가 창립한 구어만드 월드쿡북어워드(Gourmand World Cook Book Award)는 전 세계에서 해마다 2만 4천여 권 이상 발행되는 요리 관련 서적 가운데 디저트·어린이·올해의 셰프·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.