

초대석

세계 3대 제빵쇼중의 하나인 프랑스 국제 제과제빵 전시회(유로빵 96)를 홍보하기 위해 유로빵 대표이사 삐에르 령슬로씨가 서울을 방문했다.

“90년초 세계적인 불황으로 제과제빵업계가 크게 타격을 받았습니다. 그 여파로 인해 전시회도 부진했었습니다. 작년부터 겨우 경기가 회복되고 있어 내년 유로빵은 활기를 되찾을 것으로 기대됩니다. 그런 의미에서 이번 전시회는 그 중 **“유로빵의 기술과 전문가를 만나세요”** 요성이 더하리라 봅니다.” 삐에르 령슬로씨의 설명이다.

내년 2월24일부터 5일간에 걸쳐 프랑스 파리 노르/빌 뻥드 국제전시장에서 열리는 유로빵 96은 제과제빵분야의 기계, 설비 및 원부재료뿐 아니라 식품유통 업계의 신기술, 신장비를 접할 수 있는 국제적인 행사. ‘미식가를 위한 주간’이란 슬로건으로 국제 빙과류 전시회와 국제 양과자 전시회가 동시에 개최돼 다양한 전시정보를 접할 수 있는 기회다.

“내년 유로빵 96에는 650여업체가 출품하고 약8만여 관람객이 다녀갈 것으로 보인다. 지금까지 출품하지 않았던 국가에서도 대거 출품하는 등 기술뿐 아니라 설비분야의 발전상을 한눈에 볼 수 있으리라 기대합니다. 특히 설비 및 서비스분야의 전문업체들이 출품하는 ‘조리판매관’을 더 보강할 계획입니다. 꼭 유로빵에 오셔서 제과기술의 발전상과 전문가를 만나 보시기 바랍니다.”

이외에도 다채로운 행사로 ‘세계 제빵 월드컵 대회’ ‘샤를르 프르스트 경연대회’ ‘세계 기념물 제작 경연대회’를 비롯하여 ‘제과 학교관’이 선보인다. 그중 9개국가팀이 3일간 경연을 벌이는 월드컵 대회는 현재 7개 국가팀이 선발돼 있는 불만한 경연중의 하나. 요리뿐 아니라 제법 등은 열린교육을 통해 정보를 교류함으로써 진정한 제빵산업의 발전이 있을 수 있다며, 프랑스는 물론 영국, 덴마크 등의 제과학교가 새로운 노하우를 제공할 예정이다. 특히 이번 전시기간중에는 ‘국제 제과학교 연맹’이 창설될 것으로 예상된다.

최근 유럽의 제과업계동향에 대해서 그는 “90년대초 계속되는 불황으로 제과업계가 어려웠습니다. 원료공급시장이 10-15% 격감했습니다. 그 대책의 일환으로 판로를 수출로 돌려 결국 2-3%의 신장을 보였습니다. 냉동빵 시장은 15%를 차지하고 있습니다만 원료공급

유로빵 대표이사 삐에르 령슬로

비율을 살펴보면 50%를 점유하고 있는 것으로 보아 대단한 발전을 보이고 있다 하겠습니까. 이것은 기술이 급속도로 발전하고 소비자의 요구에 부응하다 보니 산업화 추세로 발전한 결과라고 봅니다.”라고 조심스럽게 분석한다.

4-5년 단위로 교체되는 유로빵 대표이사를 맡은지 1년이 됐다고 하는 그는 오븐제조회사를 경영하고 있다. 이번 서울방문에서 한국 문화에 많은 관심을 보인 그에게 끊임없이 관심을 보이는 한국제과인을 보고 “이러다간 한국에서 기술을 배워가게 되는 것이 아닌가”며 한국의 인상을 말한다.

그에게 유로빵 연수시 단체견학의 어려움을 호소해 왔다.

프랑스는 밀생산 세계 2위인 농업국. 인구에 비해 넓은 영토를 지니고 있기 때문에 옛부터 각지역에 맞는 특유한 빵이 많이 나오고 있단다. 때문에 파리의 유명제과점만을 고집할 필요가 없다고 하는 그는 오를레앙이나 리옹으로 1박코스로 지방으로 가거나, 팀을 나눠 견학하면 좋은 결과를 볼 수 있을 것이라고 제안을

한다. 