

# 제과기술의 미래가 숨는다

## '99 월드빠띠세리 연수기

지난 1월 21일 프랑스 리옹에 도착한 '99 월드빠띠세리 연수단은 월드빠띠세리대회 참관은 물론 리옹과 파리의 유명제과점 견학 및 기술세미나 등으로 바쁜 일정을 보냈다. 제과 선진국인 프랑스의 다양한 면모를 볼 수 있었던 이번 연수는 참가자 모두에게 미래에 대한 새로운 각오를 다지는 계기가 되었다.



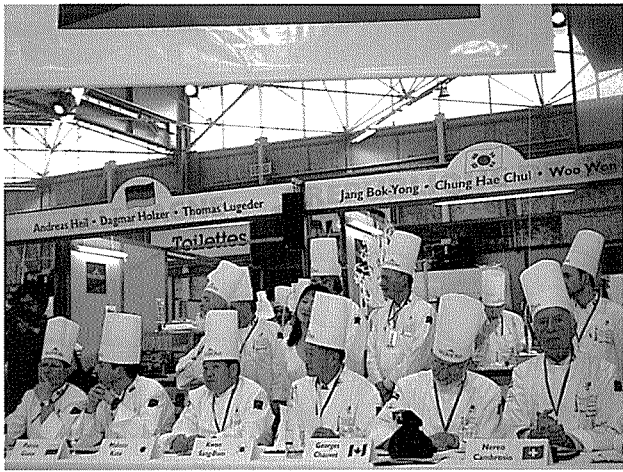
지난 1월 21일 '99 월드빠띠세리 연수단 일행은 서울을 출발, 프랑스 리옹에서 현지 적응을 위해 미리 도착해 연습하고 있던 선수단과 합류했다. 숙소에 여장을 풀고 연수단은 대회 참관에 앞서 22일과 23일, 샤모니와 안시 주변의 향토 과자점을 견학했다.



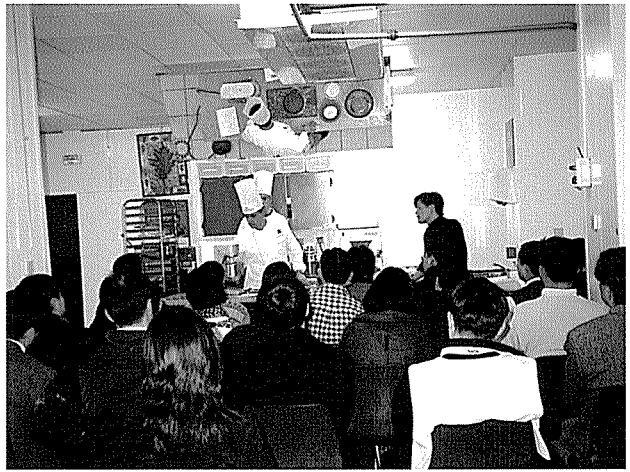
### 신기법과 첨단 장비가 결합된 수준 높은 기술

24일과 25일에는 이번 연수에서 가장 중요한 월드 빠띠세리 대회를 참관했다. 올해로 10회째를 맞는 이번 대회는 우리나라를 비롯해 프랑스와 일본, 덴마크, 캐나다, 미국 등 18개국이 참가해 열띤 경합을 펼쳤다. 대회 첫날 우리나라와 그리스, 덴마크, 벨기에 등 10개국이 경연대회를 치른 데 이어 둘째 날에는 프랑스와 일본, 중국 등 8개국이 열띤 경쟁을 벌였다.

연수단은 경연대회 내내 별도로 마련된 관람석에서 세계적인 기술자들이 그동안 갖고 닦은 실력을 유감없이 발휘하는 모습을 숨죽이며 지켜보는 한편 한국 선수들을 격려하기 위해 열띤 응원전을 펼치기도 했다. 이틀에 걸친 경연대회가 끝난 후 곧바로 시상식이 거행되었는데 심사 결과 1위는 주최국인 프랑스가 차지했



▲ 이번 대회에 공정한 심사를 위해 참가국과 지난 대회 우승국 등 총 20명의 심사위원이 위촉되었다. 우리나라에서는 권상범 회장이 심사위원으로 위촉되었다.



▲ 이번 연수기간 중에는 프랑스에서 최고 기술자로 공인받는 M.O.F를 초청해 프랑스의 일류 제품을 배울 수 있는 기회를 갖기도 했다.

으며 2위와 3위는 벨기에와 미국이 각각 차지했다.

이번 대회는 참가자들의 전반적인 기술수준이 지난 대회에 비해 눈에 띄게 향상되었다. 특히 프랑스나 미국, 독일 등 일부 선진국의 경우 새로운 기술이나 첨단장비를 이용한 수준 높은 작품을 선보여 많은 이들의 관심을 모으기도 했다. 이번 대회를 통해 우리나라 기술수준이 아직까지 세계적인 수준과 격차가 있다는 사실을 실감할 수 있었다.

앞으로 세계 기술인과 어깨를 나란히 하기 위해서는 국제적인 대회의 참가 경험을 착실히 쌓아 제과 기술 향상에 혼신의 노력을 기울여야 할 필요성을 절감했다. 한편 경연대회장 주변에 마련된 전시장에는 베이커리 관련 기계나 재료, 포장, 냉동생지의 활용법 등 다양한 볼거리들이 마련되어 있기도 했다.

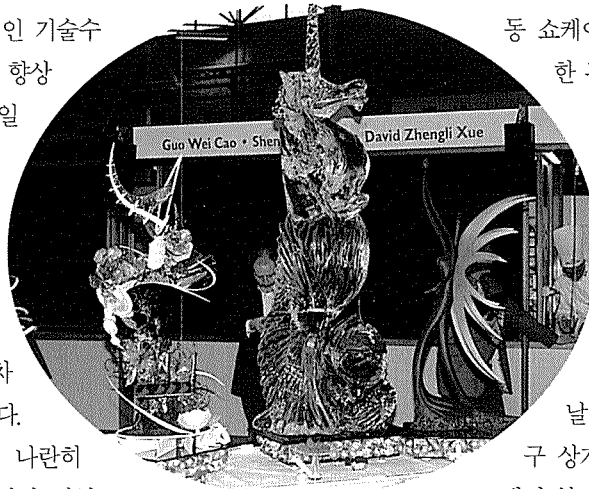
### M.O.F 기술세미나 등 프랑스의 진면모 체험

대회가 끝난 다음날인 26일과 27일에는 프랑스에서 일류 기술자로 공인받는 M.O.F를 초청해 프랑스의 일류제품을 배울 수 있는 자리를 마련했다. 오후에는 베르나촌과 피그늘 등 리옹 지역의 유명 제과점을 견학하기도 했다. 특히 베르나촌의 경우 카카오빈을 가공해 초콜릿 완제품을 생산할 수 있을 정도로 대규모 시설을 갖추고 있어 연수단으로 하여금 감탄사를 연발하게 하였다. 연수 8일

째인 28일에는 그루노블의 국립직업전문학교와 냉동 쇼케이스 생산업체인 행겔 공장을 견학한 후 파리로 이동했다.

낭만의 도시 파리에 도착한 연수단은 그곳 유명 제과점인 포송과 에디아르, 라뒤레 등을 견학했다. 특히 상제리제 거리에 새로운 문을 연 라뒤레는 커피와 결합한 복합 점포로 전체적으로 고급스러운 분위기였다. 연수 마지막 날인 30일에는 제과제빵 기구 및 도구 상가인 A. 시몽과 모라를 방문, 국내에서 볼 수 없었던 다양한 기구와 도구들을 구경하며 필요한 기구를 구입하기도 했다. 연수단은 세계적으로 유명한 베르사이유 궁전과 루브르 박물관 방문을 끝으로 프랑스에서의 모든 공식일정을 마쳤다.

해의 교류가 활발해지면서 예전에 비해 유럽을 방문할 기회가 많아졌다고는 하지만 아직까지 프랑스는 우리에게 생소한 곳이다. '백문이 불여일견'이라는 말처럼 아무리 몇 번씩 설명을 듣는 다해도 한 번 방문하는 것만큼 확실히 이해할 수 있는 방법은 없을 것이다. 10박 11일 동안의 프랑스 연수를 마친 연수단은 좀 더 많은 사람들이 함께 하지 못한 아쉬움을 뒤로 한 채 서울행 비행기에 올랐다. 제과 선진국인 프랑스의 다양한 면모를 볼 수 있었던 이번 연수는 참가자 모두에게 미래에 대한 새로운 각오를 다지는 계기가 되었다.



▲ 이번 대회에는 주최국인 프랑스가 우승의 영광을 안았다. 사진은 프랑스 선수단의 작품.



▲ 우리나라는 설탕공예와 앙트르메 부문에 장복용새, 아이스크림과 아이스크림케이크 부문에 정해철씨, 초콜릿공예와 디저트 부문에 우원석씨가 각각 참가했다. 비록 입상권에 들진 못했지만 그동안 이 대회를 위해 많은 노력을 기울인 선수들에게 아낌없는 격려의 박수를 보낸다.