

EUROPAIN 99

베이커리 산업의 신세기를 앞둔 길목에서 '99 유로빵 르뽀



'99 유로빵이 개최된 파리 노르 빌 팽트 국제 전시장

지난 2월 13일~17일 파리 노르 빌 팽트 국제 전시장에서 제 14회 프랑스 제과제빵 전시회 '99 유로빵이 열렸다.

이번 전시회는 주최국 프랑스를 비롯한 20개국(해외출품 300업체)이 참여, 제과제빵에 관련된 원부재료, 장비, 인테리어와 세계 제빵 월드컵, 제과 샤를르 프르스트 등 전시·이벤트로 다양하게 꾸며졌다. 규모와 수준면에서 지난 대회와 비슷하다는 평을 받고 있는 '99 유로빵의 이모저모를 살펴보았다.

세느강 물결을 따라 예술과 낭만이 숨쉬는 곳, 열마전 월드컵 축구로 전 세계인의 시선을 집중 시켰던 나라, 프랑스에서 2월 13일부터 5일간 전세계 제과인들의 축제 제 14회 프랑스 제과제빵 전시회 '99 유로빵(이하 유로빵)이 개최됐다.

유로빵은 프랑스 제과제빵협회, 제과제빵기계공업협회, 국립제분업 협회 등 프랑스의 제과제빵 관련 단체들의 공동 주관으로 1967년부터 2년마다 개최되다 96년 이후 개최주기가 3년으로 변경되었다.

새로운 패턴의 장비, 원부재료, 점포 인테리어, 케이터링 등의 전시회와, 제빵 월드컵 등의 이벤트로 다양하게 구성된 유로빵은 제과

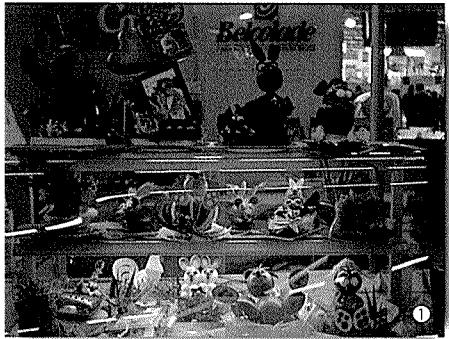
제빵의 현주소와 미래를 예측할 수 있는 정보교환의 장으로 자리매김한 국제적인 전시회이다.

샤를르 드골 국제공항에서 자동차로 10분, 파리시내에서 30분 거리에 있는 노르 빌 팽트 국제전시장에서 개최된 이번 전시회에는 프랑스, 미국, 이태리 등

세계 20개국이 참가했고 7만 7,000여명의 관람객이 다녀간 것으로 집계됐다. 이 중 해외 관람객 수는 1만 8,003명으로 유로빵에 대한 전세계 제과제빵 관계자들의 관심을 실감할 수 있었다.

이번 유로빵에서는 일반 전시 이외에 7가지 특별 이벤트가 선보였는데 그 중 단연 돋보인 것으로 세계 제빵 월드컵을 꼽을 수 있다.





1992년 대회부터 시작돼 올해로 4회를 맞은 이 행사는 예선을 거친 프랑스, 스위스 벨기에, 일본 등 총 12개국이 참가해 비엔나 스타일의 페이스트리, 바게트 & 특별빵, 빵공예(주제 : 21세기의 빵)의 3가지 아이템으로 3일간 경합을 벌여 미국이 영예의 우승을 차지했다.

또한 이번에 새롭게 선보인 케이터링 전시회에서는 제과점에서 응용, 접목시킬 수 있을 뿐 아니라 연간 15~30%의 매출성장을 기대할 수 있는 옥외 판매 및 포장판매 등의 아이템에서 샌드위치, 피자, 끼쉬, 샐러드, 냉동조리식품 등의 메뉴개발, 그리고 서비스에 이르기까지 전 시스템을 한눈에 볼 수 있는 기회가 제공됐다.

이번 전시회는 예년과 달리 케이크·초콜릿 데커레이션 부문과 매장 인테리어부문에 많은 업체가 참가, 호평을 받았는데 특히 원하는 사진을 스캔 받아 슈거 페이스트 시트에 프린팅한 포토케이크와 캐릭터·주제에 따른 케이크 장식소품들은 이미지 케이크에 관심있는 관람객들의 시선을 끌기에 충분했다.

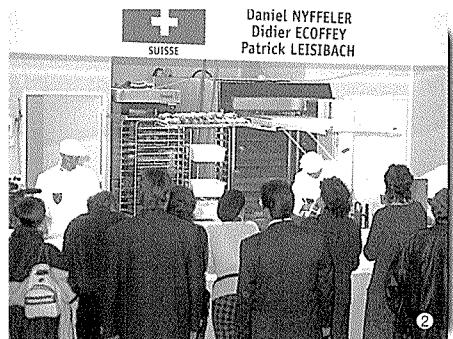
초콜릿 부분에서는 토끼를 주제로 한 공예제품들과 다양한 초콜릿 케이크가 선보여 새로운 초콜릿 재료와 정교한 기술을 엿볼 수 있었다. 특히 카카오 버터에 색소를 섞어 에어브러시로 분사한 초콜릿 칼라링은 마치 사기 그릇을 보는 듯한 착각을 일으킬 정도로 섬세하고 독특했다.

전시장 내 대규모로 구성된 교육관에서는 프랑스를 비롯해 스위스, 포루투갈, 스페인 등 제과제빵·요리 관련 학교들이 참가, 제품설연 및 전시, 교육과정 소개를 통해 적극적인 홍보를 펼쳤다.

이 외에도 냉동생지의 강국답게 올해에도 여전히 냉동생지와 프리믹스가 선보였으나 지난 대회와 비슷한 수준이었고 몇 년전부터 인기를 끌었던 와플과 크레이프 기계는 모양이 변형된 신모델이 선보였다.

96년 유로빵에서는 전시장 구성이 다소 정돈되지 못해 어수선했다는 평가를 받았지만 이번 대회에는 5, 6번홀에 아이템별로 A~Z까지 나누어 부스를 배치한 것과 일정한 간격마다 안내 대를 설치하는 등 주최측의 배려가 돋보였다. [사]

<글/박현희>



① 새로운 재료와 정교한 기술로 만든 초콜릿 제품이 대거 등장했다.

- ② 12개국이 참가 우열을 가리기 어렵웠던 세계 제빵 월드컵 대회
- ③ 이번 대회에는 각각의 독특한 부스로 참가한 냉동생지, 프리믹스 업체가 많았다
- ④ 해상도를 높여 사진 상태 그대로 표현할 수 있는 포토 케이크

- ⑤ 에어브러시를 활용한 초콜릿 칼라링
⑥ 발렌타인데이를 주제로 장식한 매장인테리어.
 이외에도 특별한 매장분위기를 연출할 수 있는 다양한 매장 인테리어가 공개됐다.
- ⑦ 전시관 대규모로 마련된 교육관에는 전시와 실연으로 눈길을 끌었다
- ⑧ 세계 기념물 제작 경연대회에 출품된 타이타닉을 연출한 제품

