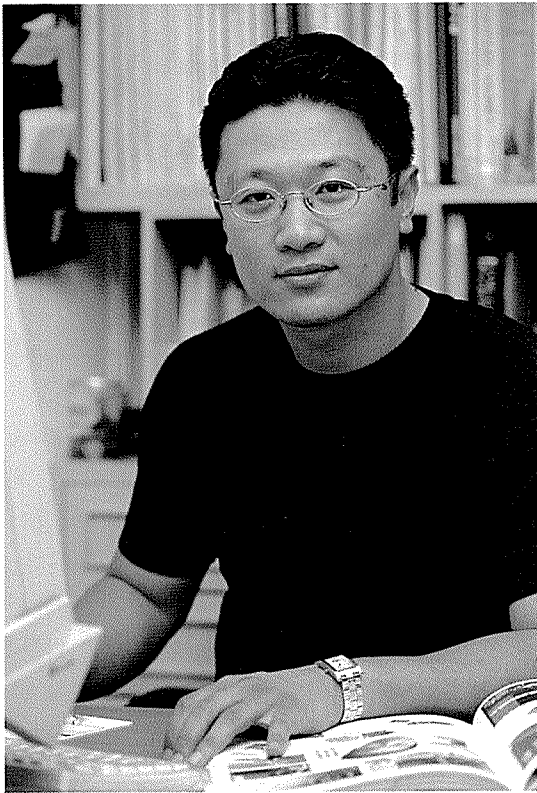


‘미다스의 손’을 꿈꾸는 인테리어 디렉터

이·오 실내건축연구소 과장 김권일



실내 인테리어를 말할 때 우리는 흔히 자연의 아름다움을 일상 속으로 극대화시켜 옮겨 놓는 공간적인 예술로 뭉뚱그려 얘기하곤 한다. 섬세한 인간의 손길이 닿으면서 공간에 비로소 시간성이 개입되고 어느새 시공간의 복합체가 된다. 황금비가 적용되고 배색의 효율이 고조되면서 새로운 이미지로 공간은 재창조된다.

이·오 실내건축연구소 김권일(31) 과장은 서른이 넘어서면서 인테리어에 대한 새로운 눈을 떠가고 있다고 한다. 자신이 추구하는 이미지에 대해 묻자 평소 실내 인테리어에 대한 생각을 거침없이 쏟아내는 모습에서 노하우와 자신감이 여과 없이 묻어난다.

“학교 졸업 후 첫 직장에서부터 지금까지 실내인테리어 작업을 해왔으나 최근에서야 인테리어에 대한 균형 있는 시각을 가지는 듯 합니다. 어떤 일이든 비슷한 과정을 거치겠지만 유행과 소비자의 기호에 민감한 분야이다 보니 감각을 유지하는 게 중요합니다. 무엇보다 꾸준한 공부와 함께 주변 문화에 대한 열린 시각을 획득하는 게 가장 중요하다고 생각합니다.”

베이커리 매장 시공을 하면서 그가 가장 축적을 근두세우는 부분은 인테리어의 유행패턴. 소비자들과 교감을 나눌 수 있는 살아있는 매장

이 되도록 꾸며져야 한다는 것이 그의 지론이다. 소비자들을 대상으로 하는 매장에서 고객의 시선을 묶어두지 못하는 인테리어 시공은 이미 생명을 잃은 것이라는 설명이다.

“국내 베이커리 매장은 대부분 원목을 사용함으로써 밝고 환한 분위기를 띠는 것이 대체적인 조류입니다. 제품의 색깔을 최대한 살려낸다는 측면에서는 가장 보편적인 방법이지만 이제는 시각을 바꿀 필요도 있다는 생각입니다. 오히려 매장의 전체 색조를 조금 짙게 가져가는 것이 훨씬 세련되고 안정감을 줄 수가 있죠. 대신 제품의 색깔은 최근의 조명 기술을 감안하면 충분히 담보할 수 있습니다.”

5년 후쯤에는 마음에 맞는 동료들과 젊고 감각이 살아있는 회사를 꾸려볼 계획이라고 그가 조심스럽게 입을 열었다. 자신이 시공할 매장이 다른 매장들과 분명히 차별화 될 수 있도록 최선을 다하겠다고 새로운 도면을 꺼내놓는 모습에서 젊음의 무모함이 아니라 말 그대로의 패기가 고스란히 느껴진다.

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

‘초콜릿의 연금술사’ 쇼콜라티에 분당 국제제과과학원 강사 김성미



프로를 꿈꾸는 자의 모습은 아름답다. 자신이 추구하는 일에 혼신을 다하는 사람은 프로의 냄새가 배어있다. 초콜릿이라는 음식을 예술적으로 표현하는 직업이 바로 쇼콜라티에다. 사람들이 전문 쇼콜라티에를 보고 초콜릿 향연을 펼치는 연주자라 부르는 데 주저함이 없는 이 유가 여기에 있다.

새뜻한 옷차림에 높고 빠른 목소리로 말문을 여는 김성미(35)씨. 사회학 전공을 살려 유학간 낯선 일본 땅에서 수준높은 베이커리 시장을 보고 신선한 충격을 받는다. 우연한 계기를 통해 케이크에 매료된 김성미씨는 유학도중 케이크 교실을 다니며 일본의 베이커리 문화를 몸소 체험한다.

“일본 유학은 제 인생에 있어 소중한 기회를 제공한 셈입니다. 대학 전공을 살려 공부를 하고 있었지만 내내 몸에 맞지 않은 옷을 걸치고 있는 기분이었으니까요. 그러나 우연한 기회를 통해 제가 갈 길을 발견하게 된거죠. 일본에서 케이크 한 조각이 간식이 아니라 식사 한끼가 될 수 있다는 사실은 문화적 충격이었다고 생각합니다.”

김성미씨는 일본에서의 충격을 마음 한켠에 묻어둔 채 사회학 공부를 하러 영국으로 떠난다. 영국에서는 다양한 문화가 결합된 옥스퍼드의 크고 작은 초콜릿숍을 보고 일본과 차별화된 색다른 느낌을 받았다고 한다. 이후 베이커리에 대한 막연한 관심이 초콜릿을 배우고 싶다는 열망으로 변한다.

“한국에 돌아와 잠시 전업주부의 길을 걸었습니다. 초콜릿, 케이크, 공부 등 인생의 모든 것이 중단되는 느낌이었습니다. 그러다 아이들이 크니까 ‘더 늦기 전에 꿈을 열어봐야지’ 하는 생각이 들었습니다. ‘기회는 지금뿐이다. 뭐가 시작하자’.”

그는 초콜릿에 대한 향수가 무르익자 초콜릿 공예의 종주국인 유럽으로 꿈을 실현하러 떠난다. 프랑스 본교인 영국의 ‘르 코르동 블루’에서 수학한 후 전공을 살려 런던 리츠 호텔 제과부에서 근무한다. 이후 유럽에 있는 초콜릿 상점인 쇼콜라테리를 찾아가 다양한 초콜릿 공예 기술을 현장에서 발휘하며 쇼콜라티어로 변모해갔다.

일에 대한 열정과 노력이 뒤따른다면 프로를 꿈꾸는 것도 욕심만은 아닐 것이다. 앞으로 초콜릿 전문숍을 만들고 싶다는 김성미씨의 작은 꿈을 기대해본다.

〈글 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

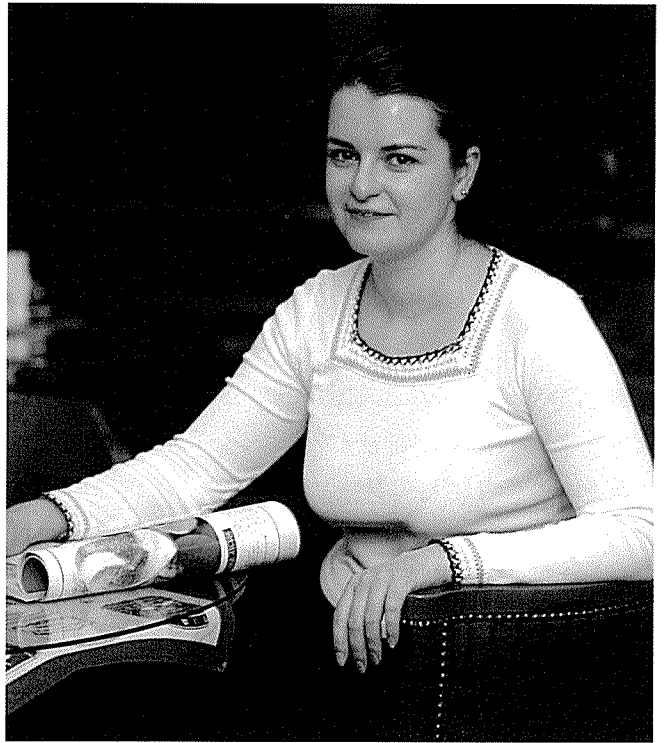
이방인에서 제과인으로 거듭나기

리치몬드제과기술학원 수강생 마리나

“저 정말 이런 거 할 자격 없는 사람인데...”

4년째 접어드는 한국 생활에 조금은 자신이 붙었지만, 아직도 남들이 자신을 그저 러시아 사람이란 호기심으로 보는 것이 부담스러운 마리나(31).

러시아가 개방되기 시작하면서 여러 나라 사람들이 러시아를 찾았고 무역회사에서 근무하던 그도 자연히 많은 이방인들을 접하게 됐다. 마리나가 느낀 다양한 민족들 속에서도 한국인들의 인상은 남달랐다. 한국인과 한국에 관한 관심이 커진 그는 1997년 27살의 나이에 러시



아를 떠나 한국행 비행기에 올랐다.

“러시아는 한국의 제과기술이 널리 알려져 있죠. 한국의 기술을 배우고 싶어하기도 하고 고급 원료를 수입하려는 업체들도 점차 증가하는 추세입니다. 제 일도 그런 변화 가운데 한 부분이라고 생각합니다.” 현재 그는 러시아 블라디보스톡의 대형 제빵공장에 한국의 원료를 주문하고 발주, 배송하는 일을 맡아서 하고 있다. 그리고 일에 도움이 되고자 지난 가을부터 리치몬드제과학원에 다니기 시작했다.

그러나 한국어로 말하고 이해하는데 무리가 없다고 생각했던 자신을 과신했던 것일까. 전문용어가 오고가는 수업이 완전히 이해되지는 않았다. 체력적으로도 힘에 부쳐 일과 학원 수업 두 가지를 병행하기가 결코 쉽지 않았다. 이런 저런 핑계로 결석도 잦아지고 러시아에서 들어오는 주문이 늘어나면서 학원 생활에 충실할 수가 없었다.

그러던 중 한국에서 열리는 제과제빵 관련행사 참관 및 업체탐방을 위해 블라디보스톡에서 오는 이들을 안내하면서 마리나는 마음을 다잡았다. 하루 이들의 행사를 위해 열정을 가지고 멀리서 어렵게 찾아오는 사람들도 있는데 러시아에 어머니를 홀로 두고 여기까지 와서 안주하며 지낼 수 없다는 생각이 든 것이다.

“3월부터 다시 1년 과정 정규반에 등록했어요. 처음 시작하는 친구들은 그래도 경험이 있으니까 잘할 거라고 생각하니까 부끄러워요.” 그는 처음 한국 생활을 시작했던 마음으로 겸손히 돌아가겠다고 한다. 비록 한국인들보다 이해가 늦더라도 한번 배우면 잊지 않도록 노력하겠다고 말하는 볼코바 마리나 비아체슬라보브나. 그의 눈부신 활약을 기대해본다.

〈글 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉