

그리오틴(Griottines)사(社) 제품 리뉴얼

고급화된 포장으로 새롭게 선보여



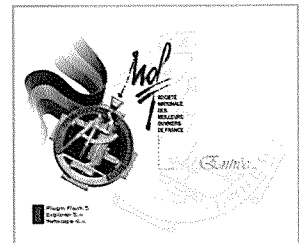
과일 전처리 가공업체인 '디스틸러리 쾨뢰 그리오틴(Distillerie Peureux Griottines S.A.)' 사(社)가 자사 대표상품인 '그리오틴' 포장을 새롭게 리뉴얼해 업계에서 호응을 얻고 있다. 와일드 블랙 체리를 브랜드 등 주류에 전처리한 제품인 그리오틴은 10여 년 전부터 제과, 칵테일 등에 다양하게 쓰이는 재료로 선보여 지금까지 전 세계적으로 애용되고 있다. 그리오틴사는 "일반 사람들에게 그리오틴의 상품성을 널리 알리고 싶어 제품 포장을 색다르게 디자인했다"며 특히 요리 재료를 구입하는 여성 고객들을 겨냥했다고 덧붙였다. 새롭게 리뉴얼한 제품은 50cl 용량으로 둥근 유리병과 붉은색의 겉포장으로 고급스러움을 더해 상품가치를 높였다는 평가를 받고 있다.

프랑스 M.O.F 선발대회 개최

제과, 당과 부문 후보 내년 최종 결선

프랑스 기능장인 M.O.F(Meilleurs Ouvriers de France)의 제과, 당과부문 선발대회 일정이 발표됐다. 제과, 당과부문 M.O.F 결선 진출자는 총 16명으로 2004년 2월 17일부터 19일까지 3일간 대회를 치르게 된다. 출전 선수들은 24시간이 주어지는 제품제작 시간에 맞춰 작품을 완성하고 정해진 규격 안에 세팅을 완료한 뒤 심사위원들의 엄정한 심사를 받게 된다.

심사 결과는 대회 마지막날인 19일 오후 5시 30분에 발표되며, 선발된 선수들은 정식 M.O.F 증서를 받게 된다. 작품은 전시회를 따로 마련해 일반 관람객에게 선보인다.



루즈 고르쥬(le Rouge Gorge)사(社) 과일 크림 출시

멜론 등 가공한 크림, 제과재료로 큰 호응

과일가공업체 루즈 고르쥬(le Rouge Gorge)사(社)가 이속 연구소(le Laboratoire Hysope)와 함께 과일을 이용한 크림을 선보여 프랑스 제과업계에 돌풍을 예고하고 있다. 기존에 유제품만을 이용한 크림과는 다른 산뜻한 맛과 향으로 유명 제과점의 셰프들의 큰 호응을 얻고 있는 것.

루즈 고르쥬가 새롭게 개발한 과일 크림 종류는 현재 멜론과 마라 데 부아(Mara des Bois) 두 종류이며, 앞으로 더욱 다양한 과일을 이용한 제품을 선보일 예정이다. 과일 크림은 설탕과 방부제를 첨가하지 않는 순수 과육만을 이용해 만들어지며 케이크, 바바루아, 소르베를 비롯해 다양하게 응용될 수 있다.

제30회 프랑스 디저트 챔피언십 대회 개최

프로 기술인, 주니어 부문으로 나뉘어 결선 치를 예정

제30회 프랑스 디저트 챔피언십 대회 요강이 확정됐다. 1974년부터 프랑스의 제과 기술인의 실력을 겨루는 대회로 이름 높은 프랑스 디저트 챔피언십은 올해로 30회를 맞았다. '프로 기술인' 과 '주니어-고교생' 등 2가지 카테고리로 나뉘어 결선을 치른다.

이 대회 참가를 원하는 사람은 12월 2일까지 신청서를 주최측인 CEDUS에 제출하면 된다. 서류심사를 통과한 선수들은 2004년 1월 중순부터 2월 말까지 각 지역 본선에 진출한다. 프랑스 8개 지역 본선에서 우승한 후보들은 2004년 3월 24일, 25일 이틀 동안 낭시(Nancy)에서 열리는 최종 결선 대회에 참가한다.

정홍연 씨, 한국인 최초로 일본 <TV Champion> 제압 '360도에서 볼 수 있는 크리스마스 케이크' 부문 우승



일본 공중파 방송 'TV동경'에서 매주 목요일 인기리에 방영되는 프로그램 <TV Champion>에서 마련한 크리스마스 케이크 챔피언 선발 대회에서 정홍연(리가 로열 호텔 제과·제빵 치프)씨가 한국인 최초로 우승의 영예를 안았다. 각 분야별로 일인자를 가리는 이 프로그램은 해마다 크리스마스를 앞두고 우수한 제과인들이 정해진 주제에 맞는 크리스마스 케이크를 만들어 실력을 겨룬다.

지난 10월 26일 대회 수상경력, 인지도 등 엄격한 기준을 거쳐 선발된 선수들 중 공정한 심사 끝에 3명의 본선 진출자가 우승을 놓고 치열한 각축전을 벌였다.

'360도에서 볼 수 있는 크리스마스 케이크'라는 주제로 열린 올해 케이크 챔피언은 맛과 작품성에서 높은 점수를 얻은 정홍연 씨가 차지했다. 이번 대회 우승은 일본 사람이 독차지했던 우승 트로피를 한국 사람이 처음으로 따냈다는 데 큰 의의가 있다. <TV Champion>은 오는 12월 18일 목요일 오후 7시 30분부터 90분간 방송될 예정이다.

(박소희)

동경제과학교 유학생기술대회

지난 11월 15일 동경제과학교에서 유학생들의 실력을 겨루는 '유학생기술대회'가 열렸다. 이번 대회는 학년별로 나눠 1학년은 버터크림을 이용한 데코레이션 케이크, 2학년은 크림치즈를 이용한 케이크 만들기로 치러졌다. 1학년 17명, 2학년 24명이 참가해 열띤 경쟁을 벌인 이 대회는 오전 8시 30분부터 시작해 오후 5시까지 진행됐다. 점차 늘어가는 유학생들의 결속력을 높이고 기술을 평가하기 위해 해마다 실시하는 '유학생기술대회'는 맛, 작업상태, 시간 등 엄격한 심사를 거쳐 수상자를 결정한다.

	1학년	2학년
최우수상	김주원	
금상	이현남	강유선
은상	양기호	김화주
동상	홍현미	강유경

이 대회의 심사위원을 맡고 있는 동경제과학교 나카무라 교사는 "유학생들이 적극적으로 참여해 대회 수준이 높아졌다. 새로운 데코레이션기법을 선보이고 다양한 재료를 사용하는 등 우수한 작품이 많이 나왔다."라고 평했다.

(박소희)



▲ 1학년 금상 이현남 학생 작품

▲ 2학년 최우수상 김주원 학생 작품